Ольга Вербенець, Віра Манько

Обряди і страви Святого вечора

ПРО АВТОРІВ

Ольга Вербенець – за освітою філолог. Кулінарією цікавиться вже понад три десятиліття. Вела кулінарні програми на Львівському телебаченні, авторські рубрики у львівській та республіканській пресі.
Автор книги "Наливки. Трунки старосвітські і сучасні" (2006).

Віра Манько – за освітою інженер-технолог поліграфічного видавництва. Працює технологом у видавництві "Свічадо". Понад 30 років цікавиться українськими народними традиціями та промислами.
Автор книжки "Українська народна писанка" (2001 р.), друге, доповнене видання якої (2005р.) витримало кілька перевидань українською й побачило світ англійською, французькою, польською та німецькою мовами.

Ця книжка наповнена передріздвяною радістю, ароматом солом'яного дідуха й запашного сіна, пахощами і смаком правічної куті...

Вона буде цікавою і корисною як для тих, хто вже має ґрунтовний досвід у підготовці до Святого вечора, так і для тих, хто, можливо, уперше спробує самостійно приготувати 12 страв, відродити деякі призабуті звичаї у своїй родині, наповнивши переддень Христового Різдва радісною, світлою, чарівною атмосферою.

СВІЧАДО

ISBN 978-966-395-212-3
9 789663 952123

63.5(4УКР)
В31

В оформленні книжки брали участь:

Ольга Вербенець
з родиною (готувала страви до свят-вечірнього столу)

Віра Манько
(надала з власної колекції рушники, настільники, кераміку, приготувала пампушки, струцлю, калачі, хліб «Господар», медівнички)

Марія Янко
(«павуки», різдвяна графіка)

Марія Кравчук
(вироби із соломки, дідухи)

Графічні заставки:
Ольга Шингур, Марина Шутурма

Світлини:
Володимир Григораш, Ярослав Гнилякевич, Ігор Шутурма, Світлана Чигис

Висловлюємо вдячність
ЛЬВІВСЬКОМУ МУЗЕЄВІ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ І ПОБУТУ
за сприяння у фотографуванні музейних експонатів

Ольга Вербенець, Віра Манько

Обряди і страви Святого вечора

2160

Видання друге,
виправлене й доповнене

Красноармейская РЦВС
Донецкой области

Львів
Видавництво «СВІЧАДО»
2008

УДК 641.56:27-565.3
ББК 36.997 + 86.37-5
О 24

Видавництво спирається на
«Проєкт українського правопису. Найновіша редакція»
Інституту української мови НАН України (1999).

Художнє оформлення
Ольги Шингур

Вербенець Ольга, Манько Віра
О 24 Обряди і страви Святого Вечора: вид. 2-ге, випр. і доп. – Львів: Свічадо, 2008. – 200 с.
ISBN 978-966-395-212-3

Святий вечір – особливий, незабутній час у році. Надвечір'я Різдва Христового сповнене глибоких церковних відправ, багатих народних обрядів і звичаїв. Чимало народних традицій, що сягають ще язичницьких часів, набули християнської символіки і несуть у собі християнські ідеали любови, прощення, щедрости, є яскравим свідченням української ментальности – працьовитости, гостинности, поваги до предків, відчуття святости родини, дбайливого господарювання.

Із цієї книжки читач глибше пізнає суть приготування до Різдва Христового, довідається про обряди і традиції Свят-вечора у різних місцевостях України, почерпне як давні, так і сучасні переписи свят-вечірніх страв.

Книжка буде цікавою і корисною як для тих, хто вже має ґрунтовний досвід у підготовці до Святого вечора, так і тих, хто можливо, уперше спробує самостійно приготувати 12 страв, відродити деякі призабуті звичаї у своїй родині, наповнивши переддень Христового Різдва радісною, світлою, чарівною атмосферою.

УДК 641.56:27-565.3
ББК 36.997 + 86.37-5

ISBN 978-966-395-212-3

© Видавництво «Свічадо», 2008
© Ольга Вербенець, 2008

Стежина до Різдва

Морозяний передріздвяний вечір. Сяйво найяскравішої зорі розпорошилося блискітками по сріблястому снігу, ніжна поверхня якого, ще не помережана необережними слідами від кроків колядників, нагадувала чисте полотно... Чисте, як сумління, як полум'я свічки, як краплина сльози на щоці колядничка, який загубився серед численних заметених хурделицею стежин, що ведуть до осель, і нагадують плетиво ліній долі на чиїйсь долоні. Одна – лінія чи стежина Серця, инша – Розуму, а ще одна... а хіба це, зрештою, важливо, якими дорогами іти до мрії і скільки на це витрачати або офірувати хвилин? День, місяць, а може, рік. Аби лишень не манівцями приспаної і знечуленої до рідного душі, загубленої в густих непролазних хащах самостворе ного світу, в якому ой як важко віднайти бодай куточок для пісні, для колядки, для инших. А визирнеш у вікно – і сліпучість снігового покриву наповнить твоє єство неповторною передноворічною радістю, що має неймовірну силу оновлювати, омолоджувати. І мимоволі перевтілюєшся в маленького колядничка і біжиш знову по снігових заметах уяви, буденности з колядкою на вустах до єдиного джерела різдвяно-новорічної радости, наповненого духом батьківського і материнського тепла, ароматом ялинкових голочок чи солом'яного дідуха, пахощами і смаком правічної куті, пампушків і всіх инших чільних страв на свят-вечірньому столі. Біжиш день, тиждень, місяць, рік, а часом ціле життя. І не змовкає ця

колядка, така вона довга і мелодійна, а ще – чиста і прозора, як сльоза радости на щоці колядничка.

Народився Божий Син,
Вибавитель наш єдин
Від кари. З Богом нас примиряє,
Двері райські втворяє
Новонарожденний.

Понад півтора тисячоліття з року в рік увесь християнський світ з радістю і благоговінням відзначає день приходу на світ Сина Божого. Різдво Богочоловіка, Дитяти від Духа Святого і Марії Діви, ознаменувало початок нового відліку людської історії, нового розуміння сенсу буття.

За свідченнями євангелиста Матея (Мт. 2, 1) сталося це в час правління юдейського царя Ірода, який, за даними історика Йосифа Флавія, царював з 714 до 750 року від заснування Риму. Про час Народження Христа згадує і євангелист Лука (Лк. 2, 1-7) – саме тоді відбувся перепис населення, що його ініціював римський імператор Август. Тому й приїхала Марія і Йосиф з Назарету до Вифлеєму. Ретельне вивчення цих фактів дає змогу історикам встановити ймовірну і найбільш правдоподібну дату народження Ісуса Христа – зима 749-750 року від заснування Риму. Про реальність описаних в Євангелії подій свідчать і твори давніх істориків – Світонія (70-121 р. н. е.),Тацита (нар. 54 р. н. е.), Йосифа Флавія (нар. 37 р. н. е.).

Десятки фольклористів, етнографів, істориків минулого і сучасности присвятили і продовжують присвячувати свої дослідження вивченню різдвяних традицій, відкриваючи для себе та инших нові й незнані аспекти народних вірувань.

Впевнена, що завдяки сумлінним «польовим» або ж «читацьким» пошукам

ще можна віднайти багато цікавих і цінних народних перлин.

Кожна мандрівка зобов'язує подорожнього наперед продумати і з'ясувати всі її особливості, можливі пригоди, зустрічі. Передмову до книжки також можна вважати такою собі спробою підготувати читача до сприйняття самої «мови», пробудити або вселити в кожному небайдужому серці невимовне бажання пройтись гордо – «прочитано» – усіма сторінками книги, а вийшовши за її корінець, розпочати власний шлях до Різдва.

Тож почну таки з традиційної передмови чи з передумови, а точніше – з передвістя Різдва, аби дорога до самого Свята у кожного була легкою і просторою.

В українському народі віддавна заздалегідь старанно готувалися до різдвяно-новорічних свят, а символічним початком приготувань вважався день вшанування св. Варвари (4 грудня). Відомий український фольклорист М. Максимович згадує звичай пасічників з Півдня України варити цього дня кутю та узвар, як на Свят-вечір. Залишки цих страв обов'язково зберігали для бджіл, аби добре роїлися.

Три празники, оспівані в щедрівці, що навідуються до господаря, були бажаними і довгоочікуваними гостями в оселях українців, особливо – «той перший празник – Рождество Христове».

Витоки народних святкувань Різдва сягають корінням далеких, передхристиянських часів. Турбота про злагоду в сім'ї, добробут, лад у господарстві присутні в кожному різдвяному звичаї, в кожному святковому атрибуті. Християнською радістю наповнилися колишні народні обрядодії, атрибути, окремі образи в словесних творах, без яких важко сьогодні вповні

уявити різдвяно-новорічні свята. Різдву, за церковною традицією, передував чотиритижневий піст. У цей час виконували всі хатні роботи: білили світлицю, вивішували найкращі рушники. Покуття, місце в східньому кутку оселі, де була ікона, оздоблювали особливо урочисто, прикрашали запаленою свічкою або лампадкою. Саме тут було місце для одного з найважливіших символів усіх трьох зимових свят – дідуха – снопа з колосків жита чи пшениці, зібраних наприкінці жнив. Зерно з дідуха зберігали до весни, додаючи його до посівного – на багатий урожай. З давніх-давен спостерігали: у який день тижня приходить Різдво. Бо саме цього дня, вірили, слід починати збір врожаю.

Вранці в день Святого вечора («багатого Вечора», «багатої куті»), господиня добувала для всієї родини «нового святого вогню» – поважно, без поспіху, тричі перехрестившись, ставши обличчям до схід сонця. Цим вогнем вона розпалювала в печі 12, а за деякими звичаями 7 полін, які готувала впродовж останніх 12 днів або, відповідно, 7 тижнів. Коли піч розпалилася, берегиня домашнього вогнища починала готувати 12 пісних свят-вечірніх страв. У цій багатій, але пісній вечері господиня намагалася використати найголовніші плоди поля, саду, дари лісу. Незважаючи на регіональні особливості народної кухні, незмінними стравами на святковому столі були кутя та узвар.

Кутя – найважливіша страва цього вечора, названа у народі Божою. З'явилася вона у народних звичаях ще з передхристиянських часів, з тих часів зберегла символізм поминальної страви. Головними компонентами її була пшениця, символ достатку, добробуту, та мед, солодкий нектар і живих, і померлих. Горнець з кутею господиня ставила на покутті біля снопа

пшениці, названого дідухом – була це символічна пожертва Богові – і говорила: «Йде кутя до покуття, а твар пішла на базар». Коли варилася кутя, не можна було її мішати, бо вважалося, що «пшениця на полі виляже». Господар перед вечерею ложкою з кутею закликав мороз: «Морозе, морозе, просим на вечерю. Як не прийдеш тепер, то не приходь ніколи». А потім кидав кутею до стелі. Скільки зерен приліпилося – такий буде і врожай, або стільки ж буде і бджіл.

Поки господиня порядалася на кухні, голова родини обходив господарство – прибирав старанно обійстя, напоював, годував худобу, яка, за віруваннями, в цю ніч розмовлятиме з Богом. Господиня годувала кутею птицю (курей, качок, гусей).

Сіном і соломою вкривали долівку під святковим столом – адже Христос народився на сіні. Місце під столом у народних звичаях відіграє важливу роль. Діти торкалися босими ніжками леміша від плуга, гистика без держака або сокири, які клав батько під стіл, «щоб ноги були тверді, як залізо». Добробут у господарці віщував звичай «квокати» під столом. Діти сідали на солому і промовляли: «Кво, кво, десять квочок на гніздо». За це ласуни отримували від дорослих горішки, солодощі. Аби добре неслися кури, під стіл господар кидав свою шапку, а господиня квокала, коли варила кутю. А до самих курей заборонялося голосно звертатися – не будуть нестися. Всі дірки на лавах мали бути заткані – «щоб так і роти позатикало ворогам».

У цей день аж до вечора намагалися не вживати їжі, підготовляючись духовно і тілесно до зустрічі з Новонародженим. Перед початком Святого вечора господар вносив до хати сніп жита, пшениці зі словами – «несу злато, щоб увесь рік жили багато». Місце дідуха (діда) у різдвяних святкуваннях особливе. Символ сімейного добробуту, зв'язку між поколіннями роду ставили на покутті, під образами, на місці, встеленому сіном. Ще в дохристиянські часи дідух був уособленням доброго божества – опікуна людської спільноти, прадіда,

подекуди самого Творця. Схожі уявлення збереглися у багатьох народів світу.

Початок смеркання був знаком для того, аби господиня починала застеляти святковий стіл. А перше сяйво вечірньої зорі звіщало для всієї родини, що Свята вечеря вже почалася. Господар старанно спостерігав за небом. Зоряність «на багату кутю» означала добрий урожай.

Під скатертину на столі клали зубці часнику, що мав відганяти всіляку нечисть, бо ж Вечеря – Свята, а отже і чиста, по вінця наповнена прозорістю і правдивістю, любов'ю і щирою радістю передчуття появи на світ Спасителя. Схожі переживання і чекання близької зустрічі з Воскреслим Христом переповнюють християнина і в четвер перед Великоднем, недаремно названим у народі теж Чистим. Чистим, як і помисли у ці чи то зимові, чи то весняні дні, або ж як скатертина на свят-вечірньому столі.

Усі члени родини мали бути в цю ніч вдома. «Боже сохрани, – казали люди, – десь заночувати в цю ніч, цілий рік будеш блукати по світі». «Боронь, Боже, і сваритися в цей день!» Навпаки, слід помиритися з ворогами, щоб у новому році було мирно і в хаті, і поза хатою.

Розпочинали вечерю молитвою. Господар ділив освячену просфору між усіма членами родини. Обов'язком кожного члена сім'ї було спробувати всіх страв, яких на столі було зазвичай 12, а деинде – 7, 9, а то й 17. Під час самої вечері не можна було пити води, розмовляти або вставати, аби під час жнив не хотілося пити. Чхання під час вечері віщувало щастя.

Свята вечеря – вечеря всього роду, а навіть померлих, які, за віруваннями

обов'язково у цей час навідуються до своїх рідних. Адже Народження Ісуса Христа – це можливість визволитися грішним душам, ввійти, як співається в колядці, до відчинених райських врат. Про покійних пам'ятали – саме для них залишали кутю та узвар на столі або на вікні. Існував звичай після вечері всі ложки класти біля тарілок з рештками їжі, аби померлі, що прийдуть вночі, могли спожити страви «для поживи».

Після Свят-вечора радість від Народження на світ Спасителя дарувало всім гучне колядування і віншування «полазників». Початок колядувань залежав від регіональних особливостей: на Покутті починали колядувати ще напередодні Різдва, на Лівобережжі – першого дня, а на Поділлі водили ватаги лише на другий день свят. Готувалися до цього звичаю заздалегідь – виготовляли зірку, костюми для вертепних героїв. Святкові ватаги залежно від регіону відрізнялися своїм кількісним складом і обрядовими персонажами. Колядували, як правило, лише хлопчаки: дівчатка у різдвяних співаннях участи не брали. За давнім віруваннями, на великі свята першими мають з'являтися в домі саме представники чоловічої статі – тоді і щаститиме аж до наступних свят. Ділилися колядники на великі та невеликі групи, з-поміж себе обирали звіздаря, міхоношу, а також свого провідника – «березу» або «отамана» – хлопця, котрий вирізнявся спритністю, дотепністю, якого в селі всі поважали. Крім того, він мав уміти гарно починати пісню, аби інші легко могли її підхопити. Отак і розходилися по оселях. Колядницькі парубоцькі гурти, які від Різдва аж до Йорданських свят ходили з вертепним дійством, з колядою від хати до хати, з радістю бажали господарям всього, чого лиш можна було собі намріяти. За це були щедро обдаровані всіляким ласощами – горішками, яблуками, пампушками, млинцями, цукерками, молоді хлопці – посмішками, привітними поглядами незаміжніх красунь.

Просити гроші вважалося негарним вчинком, адже обряд колядування народився від безкорисного бажання поділитися з иншими радістю від довгоочікуваного свята, новиною про прихід на світ Спасителя світу. Це вже згодом з'явилася низка жартівливих віншувань: «Або дай ковбасу, або хату рознесу!», «На полиці кораблі, дайте, дядьку, три рублі», «Ми прийшли колядувати – мусите вина нам дати». Хотілося б, аби сучасні носії давньої традиції не спотворювали її своїм незнанням, нерозумінням, а радісний блиск в очах дітей з'являвся не від кількости отриманих грошей, а від простих, але таких святкових горішків та цукерків, спечених на домашньому вогнищі пампушків.

Слово «коляда» вживають не тільки на позначення різдвяних традиційних пісень. Помістило воно в собі чимало значень: іменують цим словом і період святкування – саме Різдво, і пісню, яку в цей час виконують, і те, що вдається помістити міхоноші у своїй торбі за гарні побажання. Господар, коли заходив до хати з дідухом, аби розпочати Свят-вечір, промовляв: «Святий вечір! Здоровлю вас з Колядою!», тобто з Різдвом Святим. Колядою називали і самого дідуха, внесення якого до хати означало початок святкування, приготування до Святої вечері. А ще називають Колядою різдвяний колач або хліби, які споживають під час Святої вечері. В такий спосіб родина складає свою жертву Богові. Хліб-Коляда має й иншу назву – Корочун. Таким хлібом обдаровують колядників-співаків, які, мов небесні посланці, звіщають світові новину про величну тайну Різдва Божого Сина. В народних колядках цих вістунів радости опоетизовано в мітологічних постатях астральної трійці, що приходить на гостину до ідеального господаря. Ці «божі служеньки», три небесні товариші, три брати, приходячи на гостину до господаря, зичать йому благословення для всього роду від Господа.

«Різдво у слові та мелодії» – саме так можна окреслити специфіку різдвяних піснеспівів. З дохристиянських часів примандрували до нас колядкові сюжети про «снування» світу, образи світового дерева – правічного символу

світобудови, птахів-деміургів на ньому, трьох бажаних у домі господаря гостей – сонця, місяця та дощу. По-особливому передають містерію Різдва Божого Сина апокрифічні колядки. Однією з центральних постатей в них є Богородиця – Матір Новонародженого Спасителя світу. У поетичне полотно народних християнізованих колядок легко вплелися усі барви життя Матері, її переживання від моменту усвідомлення своєї участи в цій величній події (бо ж є колядкові сюжети з мотивом Благовіщення), аж до оплакування долі свого Сина, розіп'ятого на хресті. Сюжет колядок часто снується довкола її вчинків, дій, переживань. Вона народжує і дарує світові нове життя; годує, колише, сповиває, присипляє свого Сина, обирає Йому ім'я, піклується про його майбутнє. Часто давні язичницькі образи в християнізованих колядках набувають иншого значення, иноді иншої словесної форми. Дерево світобудови знаходить продовження у хресному дереві, на якому був розіп'ятий Христос; птахи-деміурги «перевтілюються» на ангелів. Не можна оминути і не згадати бодай одним словом і звеличувальної функції – оспівування та ідеалізацію всієї родини – від господаря до дітей.

Перший день Різдва намагалися зазвичай проводити в сім'ї, ні до кого не ходили в гості. А от в наступні дні обов'язком кожного, особливо молодих людей, було відвідати своїх далеких і близьких родичів, хресних, священика з кутею або хлібом. «Ходити на родини до Богородиці» – такий звичай другого дня різдвяних свят описав П. Чубинський. Жінки на честь Матері, що народила Христа, приносили до храму хліб.

Різдвяні свята в Україні тривають 3 дні. Потім цей перший найповажаніший празник

поступається своїм місцем у душах та оселях українців иншим не менш очікуваним гостям – святу св. Василія (відзначення приходу Нового року) та Богоявленню (Йорданським святам).

Об'єднує «три празники» не лише зимова січнева пора та радість їх очікування, а й низка народних звичаїв – співання побажальних пісень, віншування, а також приготування Святої вечері з усіма традиційними стравами на чолі з Кутею.

За свят-вечірнім столом обов'язково знайдеться місце для усіх – рідних, близьких, а також далеких – усіх, хто думками і мріями впродовж цілого року ішов дорогою до Різдва – або видимими слідами колядничків, або власними стежинами, прокладеними в снігових заметах буденности. Важливо, аби ці стежки не запорошилися новоприпалим снігом і щороку в сяйві найяскравішої зорі вказували дорогу усім охочим дійти до єдиного джерела різдвяно-новорічної радости, наповненого духом батьківського і материного тепла, ароматом ялинкових голочок чи солом'яного дідуха, пахощами і смаком правічної куті... Скільки таких стежин і де їх шукати?

Мандрівку однією з них пропонує читачам видавництво «Свічадо». Це книга, сторінки якої наповнені пахощами свят-вечірнього столу. Вона розгортає перед читачами символічний зміст свята Різдва Божого Сина, розповідає про особливості регіональних українських народних традицій, подає переписи традиційних страв української свят-вечірньої кухні, а також новітні рецепти. Зацікавлять усіх шанувальників українських звичаїв й ілюстрації книги. Різдвяний настрій читачам навіюватимуть різноманітні спогади про Святу вечерю, зібрані в останньому розділі книги. Тож відчуйте смак читання, пізнання, а згодом і приготовлених власноруч страв українського Святого вечора.

Ірина КМЕТЬ

Вселенная, веселися

Слово отчее взяло на ся тіло:
В темностях земних Сонце засвітило.
Христос родився,
Бог воплотився...
(«Небо і земля»)

Незаходиме Сонце Правди

Цю надзвичайно важливу подію з історії земного життя Спасителя, яка так зворушує серце, – народження Бога у вертепі, Його воплочення, – до середини IV ст. окремо не відзначали, а святкували у контексті Богоявлення. Як окреме свято Різдво Христове починають відзначати з 354 р. Встановлюючи для цього дату 25 грудня, Церква (як і при встановленні инших християнських свят) керувалася дидактичними та місіонерськими поглядами, маючи на меті замінити певні місцеві традиції, що у своїй суті були поганськими. Так, 25 грудня у Римі здійснювали великі святкування на честь «бога сонця», що був проголошеним у 274 р. головним опікуном Римської імперії, тож його прославляли як джерело світла і життя. Для протиставлення цьому поганському торжеству Церква переносить святкування Різдва, яке відбувалося разом із Богоявленням, саме на цю дату, змінюючи його на Різдво «Незаходимого Сонця Правди». Згодом звичай святкувати Різдво поширюється і на християнський Схід. Вже до V ст. Римська традиція святкувати Різдво 25 грудня (7 січня)

стала загальноприйнятою, окрім вірмен, які зберегли стару традицію.

Для дохристиянського періоду України культ сонця також був головним. Наші предки поклонялися сонцю, бо вірили, що саме воно позбавляє землю темряви, подає надію на воскресення природи від смерти зими, плекає трави і плоди. Із запровадженням християнства на Русі та запозиченням традиції святкування Різдва Христового залишаються зовнішні ознаки дохристиянських святкувань, але змінюється їхня суть. Сонце, що таке важливе і необхідне для земного життя людини, є лише творінням Бога. Справжнє Сонце, джерело усяких дібр для кожної людини і всього – Предвічний Бог. Розуміння Бога як Сонця має свою основу у Святому Письмі. У Старому Завіті, наприклад, пророк Малахія говорить: «Для вас же, що боїтеся імені мого, зійде сонце правди і в його промінні буде спасення» (Мал. 3, 20). У Новому Завіті євангелист Лука називає Ісуса Христа «Світло з висоти», тобто Сонцем, яке сходить для того, «щоб освітити тих, що сидять у темряві та в тіні смертній» (Лк. 1, 79), а євангелист Йоан наголошує, що «Справжнім то було світло – те, що просвітлює кожну людину. Воно прийшло у цей світ» (Йо. 1, 9).

Гимни наших різдвяних богослужень також містять символіку світла і сонця: «Різдво Твоє, Христе Боже наш, засвітило світові світло розуміння: в ньому бо ті, що звіздам служили, від звізди навчилися поклонятися Тобі, Сонцю Правди, і пізнати Тебе, – схід з висоти, Господи, слава Тобі» (Тропар празника). Або: «Засяяв ти, Христе, з Діви як духовне Сонце правди...» (Тропар після третьої паремії). Звернення до Христа як до сонця відображено також і в архітектурі східних храмів: до сходу сонця звернуті святилища, а в головній бані, яка символізує небо, зображений Христос, який, наче сонце, просвічує вселенну...

Бог предвічний народився

...Свят-вечір... У вікнах хати старого сільського дяка палахкотить ніжне світло старої гасової лампи, що висить на гачечку неподалік від новішого здобутку цивілізації – електричної. Її м'яке світло огортає старі ікони в рушниках, скриню, застелену сіном та святковим обрусом, мерехтливу свічку біля духмяного калача – у її світлі всі речі набувають якихось особливих форм. Уся родина стоїть навколішки на сіні, що простелене на долівці, і творить єдину молитву: за померлих, за живих, за Церкву, за Україну... Після молитви усі, струшуючи солому, зручно вмощуються на лаві довкола столу. Перед споживанням традиційних дванадцяти страв співають перші куплети трьох колядок. «Бог предвічний народився...», – зачинає бадьорим голосом колядку господар, перегортаючи сторінки так званої «Кантички»...

...Сама назва «коляда» походить з давнього Риму. Тоді колядки супроводжували святкування Нового року. В Україні історично сформувалися дві характерні групи колядок. До першої належать небіблійні дохристиянські колядки, які у своїй основі пов'язані з культом бога сонця та належать до календарно-обрядової народної творчости. Друга група – це християнські колядки – гимни, присвячені народженню Спасителя. Християнські колядки співали та співають як у храмі, так і поза ним, несучи Добру звістку. Завдяки своїй простоті й милозвучності ці гимни почали дуже швидко поширюватися вже від XI ст. Поширювалися вони усно й письмово, рукописні збірки називали «Кантички». Друковані збірники колядок маємо з кінця XVIII ст. Автори колядок використовували Святе Письмо та богослужбові гимни, тому тексти колядок є дуже схожими з літургійними текстами. Вони не лише піднесено й урочисто зображають подію Господнього Різдва, яка відбулася колись дуже давно, а уприсутнюють її, наголошуючи на її таїнственному відтворенню сьогодні, «днесь»: «[...] прийшов днесь із небес, щоб спасти люд свій весь...» («Бог предвічний»).

...Після святкової вечері старші примощуються біля теплої печі і колядують, зустрічають та проводять колядників, щедро їх обдаровуючи. Коли стає вже дуже пізно і не чути знадвору колядників, старенький дяк підсідає ближче до світла, одягає окуляри та вже вкотре звіряє та поправляє закладки в Часослові... Ще трохи і він одягне свого важкого кожуха та з дочкою піде до храму, назустріч Світлу...

...Передпразничні богослуження та богослуження самого празника Різдва Христового містять історико-богословське представлення цієї великої тайни воплочення. Піснеспіви пригадують історію про перепис населення Юдеї, що його здійснював римський цісар Август: «Коли Август єдиний володів землею[...], з веління цісаря записувались люди[...]» (Вечірня, Слава на Господи возвах). Марія з Обручником Йосифом, як потомки Давида, змушені були для цього перепису прибути до Вифлеєму.

У Богослуженнях знайшли своє відображення також обставини, що передують Різдву, однак, на відміну від євангельських розповідей, літургійний розвиток цієї теми має ще особливо зворушливі додатки. Так, наприклад, переживання Йосифа: «Маріє, що це сталося з тобою? Не розумію, дивуюся і жахаюся» (Царські часи, 1-й час). Марія ж заспокоює: «Чого ти, бачивши мене вагітною, сумуєш і тривожишся, не розуміючи великої таємниці, що на мені виявляється? Відкинь же всякий страх і пізнай преславні речі: з любови бо приходить нині на землю Бог, в моїм лоні прийнявши тіло. Ти побачиш Його народження, як він благоізволив; сповнившись радістю, поклонишся Йому, як Творцеві твоєму, якого ангели безперестанно оспівують і славословлять з Отцем і Святим Духом» (Царські часи, 9-й час).

Ти, Йосифе, не смутися,
Веселіє, днесь родися:
Цей плід буде тобі у радість,
У веселіє, у сладість
Від нині, від нині на віки.
(«Вселення, веселися»)

Тож, прибувши до Вифлеєму, Марія відчула, що настав час пологів. Коли віднайти домівку для ночівлі не вдалося, Йосиф з Марією сховалися в печері, де в негоду заганяли худобу. Так вертеп стає «величавою палатою, а [...] ясла, – як престол вогненний, де Діва Марія покладе Дитятко, на обновлення всього створіння» (Неділя перед Різдвом, Вечірня, 2-га стихира на Господи возвах). Безболісно породивши Боже Дитя, у цілковитому убожестві, яке є виразом глибинного Божого смирення, Пресвята Богородиця з трепетом сповиває Його, вона «[...] взяла Його на руки й обцілувала і, сповнена радости, мовила: Боже небесний, Царю невидимий! Як то я Тебе бачу і збагнути не можу незмірного таїнства твого вбоздва?» (Передсвяття Різдва Христового, Вечірня, 2-га стихира на Господи возвах).

На руках тримає, пісеньку співає,
Всемогутнім своїм Творцем Його називає.
(«Дивная новина»)

Народження Божого Дитяти – це здійснення очікувань Месії, про якого говорили пророки, «Небо і земля нині з'єдналися, нині Бог прийшов на землю, людина ж на небо вийшла» (Велике Повечер'я, 2-га ст. на Литії). Марія ж дивується, сповнена великим смиренням та безмежною материнською любов'ю: «[...] Як мені накормити Тебе, що все прокормлюєш? Як же не дивуватися Твоїй незбагненній убогості? Як же мені назвати тебе моїм сином, будучи нині твоєю слугинею? Оспівую і благословляю Тебе, що

даєш світові велику милість» (Передсвяття Різдва Христового, Вечірня, 1-ша стихира на Господи возвах).

У той час, коли у вертепі відбувалося незбагненне таїнство Божого воплочення, Вифлеєм потонув у сні, а на приміських полях у нічний час пастухи пильнували овець і за звичаєм грали на сопілках, ангел сходить до них, наляканих, промовляючи: «Не бійтесь, бо я звіщаю вам велику радість, що буде радістю всього народу: сьогодні народився вам у місті Давидовім Спаситель, він же Христос Господь. І ось вам знак: ви знайдете дитя сповите, що лежатиме в яслах» (Лк. 2, 10-12). Пастухи побачили велику ясність на Вифлеємському небі та численне небесне воїнство ангелів, що прославляли родженого Бога: «Слава во вишніх Богу, і на землі мир, в людях благовоління!» (пор. Лк. 2, 14). Коли скінчилося видіння, зачудовані пастухи поспішили до вертепу, щоб поклонитися Богові у яслах та Богородиці:

Пастиріє прибігають,
Зо свирільми поклін дають,
Пізнавши Бога рожденна,
Із Марії воплощенна,
Чистої, чистої Дівиці.
(«Вселенная, веселися»)

Незбагненне відчуття таїнства охоплювало їхні душі: серцем, сповненим вірою і трепетом, вони споглядали Господа, втілення Божої величі, безмежности і любови. Сповнені радости та надії, пастухи, повернулися до своїх стад.

А з востока за звіздою йдуть царі,
Три преславні, прерозумні звіздарі.
(«У Вифлеємі днесь Марія»).

Досліджуючи пророцтва та спостерігаючи за небесними світилами, три царі, які походили з різних міст, на небесному небосхилі побачили велику та надзвичайно яскраву зорю. Її поява свідчила про те, що прийшов час народження Спасителя. Тож вони з вірою вирушили в дорогу, щоб поклонитися Цареві: «Засяяв ти, Христе, з Діви як духовне сонце правди, і зоря появила тебе Невидимого, що вмістився

у вертепі. І мудреців привів ти, щоб поклонилися тобі; Життєдавче, слава тобі!» (Вечірня, тропар). Царі зворушені земною убогістю та небесною величчю Царя неба і землі:

В біднім вертепі, в яслах, на сіні,
Спочив Владика, князь світу.
(«На небі зірка ясна засяла»)

Принісши коштовні дарунки, вони, попереджені Ангелом про наміри царя Ірода, покинули Вифлеєм, не повідомивши царя Ірода, як було раніше домовлено, про місце народження Спасителя. Розгніваний цар убиває дітей...

Не загубімо справжню суть у суєті

...Двоє рожевощоких дітлахів гніздилися біля старої скрині, перетрушували сіно і щосили вигукували: «Кво, кво на Різдво, най си кури несут...». Господарі милувалися такою галасливою і веселою грою, а бабуся все нагадувала: «Дивіться, аби дідух вам чого не вкрав», тобто, щоб не загубити чогось, бо знайти якусь дрібну річ у соломі просто неможливо...

Дуже важливо, пізнаючи українські традиції християнських свят, а зокрема одного з найпрекрасніших – Різдва Господнього – серед приготувань та чудової святкової родинної атмосфери не дозволити «дідухові вкрасти» головну суть цього свята: сам Бог приходить на землю, зодягається у плоть – стає людиною – та розпочинає свій хресний шлях, щоб допомогти людині звільнитися від нашарування зла у її душі, щоб спасти її та цілий світ. А це можливо лише тоді, коли людське серце усвідомить одвічну правду Божою любови: «Бог бо так полюбив світ, що Сина свого Єдинородного дав, щоб кожен, хто вірує в нього, не загинув, а жив життям вічним» (Йо. 3, 16). Тому важливо, щоб серце було сповнене вдячністю та смиренням: «Чим тобі, Христе, віддячимось за те, що ти задля нас з'явився на землі як людина? Кожне бо створіння, що тобою постало, воздає тобі подяку: ангели – співання, небо – зорю, мудреці – дари, пастухи – сповіщення чуда, земля вертеп, пустеля – ясла, а ми – Матір-Діву. Споконвічний Боже, помилуй нас!» (Вечірня, 4-та стихира на Господи возвах).

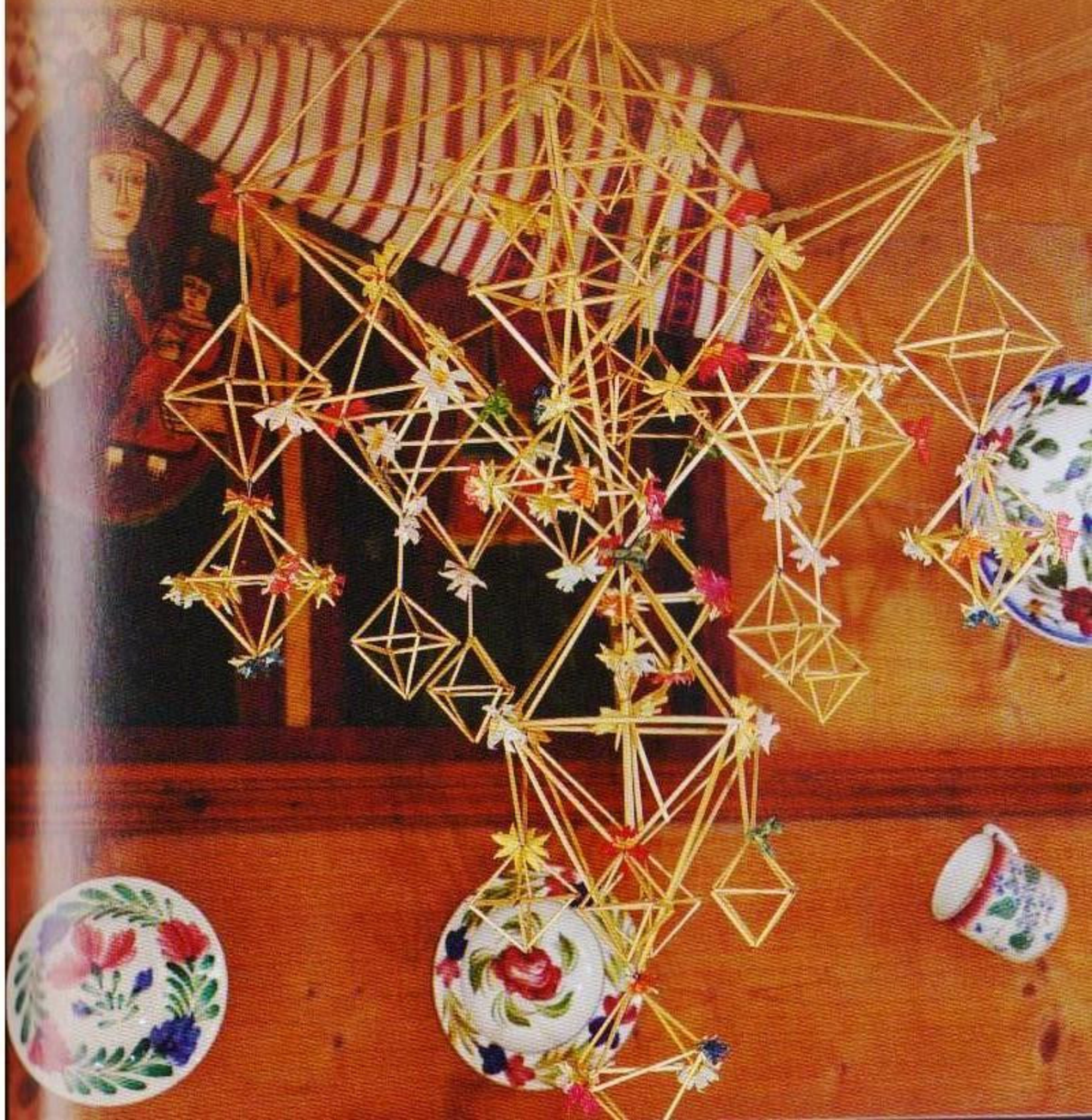
Тож нехай світло празника Різдва Господнього просвічує та преображує усі древні прекрасні традиції приготування і святкування цього свята, а душі сповнюються щирим та радісним прославленням: «З нами Бог, розумійте, народи, і покоряйтеся, бо з нами Бог» (Вел. Повечер'я).

Пастиріям уподобімся,
Рожденному поклонімся,
Щоб ізволив мир нам дати,
Скорби в радість преміняти –
Віруючим, віруючим у нього.
(«Вселення, веселися»)

Ольга ЖАРОВСЬКА

Віра Манько

НАРОДНІ ТРАДИЦІЇ ТА ЗВИЧАЇ



На небі зірка ясна засіяла...

«Старина — є то великий образ, є то дзеркало, як вода, чисте, в котрім незмущенне являється лице століть. Там тобі, внуче, глянути, а взриш, як твої отці, твої діди жили, що діяли, що їх веселило, радувало, а що печалило, яке сонце між ними сіяло, як думали, яким духом обнімали природу, окресності, світ цілий, з ким ся стикали і як се на них ділало, який їх світ внутренній, а який зверхній, що їх наділяло до сильного діяння, а що їм силу віднімало, який їх язик, яка бесіда, яка їх душа, яке серце, — словом, якими хотіли перед тобою явитися і що по тобі ждали...»
о. Маркіян Шашкевич

«Традиція — це історія... Як було б самогубством, коли б народ відкидав свою історію, так само самогубством було б відкидання своїх рідних споконвічних... традицій»
± Іларіон, Митрополит

Український народ має винятково гарні й багаті традиції святкування Святого вечора та Різдва. Більшість із них сягають своїм корінням у сиву давнину і у своїй основі творилися ще задовго до того, як Русь-Україна прийняла християнство.

У зимовий період, коли сонце переходило час зимового сонцестояння, день починав збільшуватися і повертало на весну, наші предки святкували веселе свято «Корочуна»*. Це свято було в ті часи проявом віри людини у щасливий майбутній рік, добрий врожай, приплід худоби, здоров'я, добробут.

** Назву Корочун, як пише проф. С. Килимник, трактують по-різному: як свято дня, що збільшується (ніч скорочується), як назву сонячних променів, що входять з цього часу під земну кору.*

Наші пращури вірили, що у грудневі й січневі дні народжується чудодійна сила, що переливається у душі людей, у землю, воду, у рослини і тварини, тому так очікували й так радісно відзначали це свято.

Християнство наповнило давні традиції новим змістом, християнськими ідеалами, ідеями правди, любови, всепрощення, щедрости, удосконалення. Природньо, що з плином століть ці звичаї зазнавали змін, але час не вплинув на їхню основу, в якій виразно виявляються характерні риси українця: працьовитість, гостинність, чесність, доброта, співучість, єдність і святість родини, шанування пам'яті покійних родичів. Адже Свят-вечір — це спільна вечеря всього роду. Навіть покійні родичі й ті, що зникли безвісти, — всі мають у цей вечір зустрітися разом, щоб трапезувати цілим родом.

І ми, як і наші пращури багато віків тому, також з нетерпінням чекаємо того особливого дня, коли народжується найвищий небесний Дар для людей; трепетно готуємося до цього і радісно святкуємо народження Христа, наповнюючи це святкування багатими споконвічними традиціями.

Приготування до Свят-вечора

До Різдва в Україні готувалися ще з літа. Під час жнив перший, а в деяких місцевостях — останній сніп збіжжя (жита або пшениці) залишали необмолоченим. До нього додавали також по кілька стеблин з инших злаків і перев'язували одним, двома, а деколи і трьома перевеслами. Власне цей сніп і вносили до хати в навечір'я Різдва Христового. Називали його по-різному: «дідух», «дід», «коляда» на Волині, «кріль»(король) на Холмщині, «зажин» на Чернігівщині, «баба» в Чорткові на Тернопільщині, бо як без баби, коли є дід? В деяких місцевостях «бабою» називали сіно, яке також вносилося до хати в цей вечір. В

наш час є майстри, які виготовляють дідухи — справжні витвори мистецтва, виплітаючи зі збіжжя деревце з трьома ніжками.

З літа також заготовляли дрова для приготування святвечірніх страв. Ці дрова обов'язково мали бути з найліпшого дерева.

Приготування до Різдва охоплювали всі сторони життя української родини. Заготовлялося доволі їстівних припасів, варився мед, виготовлялися різні наливки, вишняки, сливняки, тощо. Господиня купувала нові горщики, ложки, миски, макітри, дбала про нове вбрання для дітей і дорослих.

Прибирали й прикрашали до свят і хату. Білили стелю і стіни, мастили глиною долівку, розмальовували піч фантастичними квітами та пташками. Ще у XVII ст. стіни розмальовували знаками, які дотепер збереглися тільки на писанках. Всюди розвішували вишиті рушники, в деяких місцевостях робили квіти з кольорового паперу і наклеювали їх на стіни біля покуття.

На Лемківщині і в деяких районах Львівщини виготовляли так званих «павуків» з соломи, яких підвішували в хаті до сволоку. Виготовляли павуків також із тонких дерев'яних прутиків чи з дроту. У місцях з'єднання соломинок чіпляли паперові квіти, куплені в магазині свічечки або скляні ялинкові прикраси.

Про те, чому на Різдво виготовляють павука, оповідає легенда.

«Втікаючи від Іродових воїнів і зачувши їхнє наближення (тупіт копит), Мати Божа з Йосифом та Ісусиком сховались у печеру. Павук миттєво заснував вхід до печери павутинням.

Коли над'їхали воїни і побачили таке густе сплетіння павутини, то зрозуміли, що тут не тільки не могли зайти люди, а й комаха залетіти, отож помчали далі. І Свята Родина була врятована.»

Инша легенда розповідає, що коли Свята Родина сховалася під дерево, яке щільно прикрило її своїм віттям, павук обволік дерево довкола густою павутиною. З того часу те дерево — ялинка — є вічнозеленим і ніколи не втрачає своєї краси, а павука за це його добродійство не можна вбивати.

Традиційні в наш час ялинки в хатах українців з'явилися переважно аж у першій половині XX ст. Спочатку їх підвішували до сволока і лише згодом почали ставити на підлогу. Щоправда, у багатших родинах духовенства та інтелігенції ялинка зайняла своє місце набагато раніше. Ставили ялинку також у церкві. Але прості люди жаліли зрізати деревце заради того, щоб воно постояло в хаті декілька днів. Прикрашали ялинку свічечками, горішками, яблучками, медівничками або домашніми тістечками. Також на вічнозелене деревце чіпляли паперових ангеликів та власноручно зроблені іграшки.

За кілька днів до Різдва господар з господинею, проказавши молитву, качали свічки з воску, який, як правило, отримували з власної пасіки. І ця воскова свічка була одним з основних елементів, без якого не могла обійтися Свята вечеря.

Також готували рівне липове або березове поліно для «скалок», якими освітлювали хати.

Ґазди-пасічники наділяли медом усіх родичів, сусідів та добрих приятелів, щоб усім було солодко — як на свята, так і впродовж усього року. Глечика, у якому був мед, повертали господарю немитим із вкладеним у нього кусником хліба. Якщо якась господиня сполоще глечика і відішле його власникові чистим, тоді сміються з неї, що вона «не розуміється на річі». Що більше пасічник на Вілію* роздав меду, то більший мав прибуток у наступному році.

** Вілія, Велія, Вилія — так ще називали Святий вечір на Лемківщині та Надсянні. На Волині особливий вечір надвечір'я Різдва Христового називали Колядою, на Чернігівщині — Кутею або Щедрою кутею.*

До свята мав бути наведений порядок і на подвір'ї, і в господарстві. Всі господарські знаряддя повинні бути на своєму місці. Все, що було позичене, треба було повернути додому, але також і самому повернути позичене. До свят мали бути полагоджені і вози, і сани.

В передсвятковий час також належало навчитися колядувати, віншувати, підготувати «вертеп» — різдвяну виставу, змайструвати «звізду».

Хліби, паляниці, калачі, пиріжки, господиня також пекла заздалегідь, оскільки це була праця, яка забирала багато часу і не могла бути зроблена в останній день. Тоді ж пекли й скоромне печиво, яке мало споживатися вже на Різдво, а також готували страви з м'яса (до свят, як правило, кололи кабанця).

Окрім того, що мав бути наведений лад у господарстві й у хаті, наготовано багато смачних страв і вивчено багато колядок, душу також належало приготувати до такого великого свята. У родинах дотримувалися передріздвяного посту, що в народі має назву Пилипівка. Напередодні Різдва українці сповідалися і приступали до Святого Причастя.

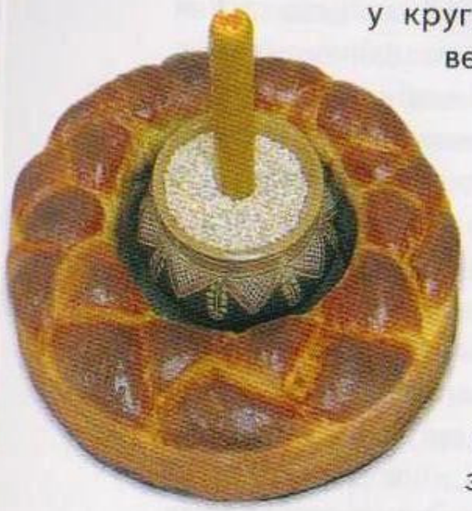
Обрядовий хліб

Український народ здавна був хліборобським, і тому хліб у всіляких святкуваннях і обрядах відігравав значну роль. Для святкування Святвечора і Різдва випікали багато різновидів хліба. Це був і звичайний хліб, який споживали під час вечері, і обрядовий, що мав лежати на столі на білому обрусі впродовж усіх різдвяних свят. Різдвяний хліб мав різні назви (корочун, крачун, крайчун, керечун, книш, калач, струцля і просто хліб) та форми, залежно від місцевости, і випікався з різного борошна, міг

бути прісним або скоромним. Скоромний хліб під час вечері не споживали, просто клали на стол. Різдвяний хліб був символом новонародженого Христа, і в деяких місцевостях при замішуванні тіста до нього додавали трішки свяченої води. Обов'язково на святочному столі мав бути спеціяльний хліб — книш. Це була кругла паляниця з малесеньким хлібенятком зверху — для душ померлих, подекуди перед випіканням цей хліб позначали голівкою маку або відтиском склянки зі змоченими в олії краями. На Поділлі такий знак називали «душею». Дуже часто книші на Поділлі й Холмщині начиняли смаженою на олії цибулею. В Підгір'ї такі хліби-книші ще називали «настільниками», «василіниками», «васильками», «щедраками». Книші символізували єдність поколінь роду і заступництво-опіку предків. Їх, як правило, споживали під час вечері, ними накривали горщик з кутею, який несли на покуття, з ним ходили в гості на наступний день до батьків. На Лемківщині й у Галичині посеред столу клали струцлю — плетінку, посипану маком, яку ще називали «кукелкою». Її випікали з білого пшеничного борошна на молоці з яйцями і цукром, і вона мала лежати на святковому столі упродовж трьох днів.

А на Поділлі випікали три обрядові хліби, які на Святвечір клали на столі один поверх иншого. Нижній, прісний, хліб пекли з житнього борошна (його називали «Хазяїном» або «Святим Різдвом»), другий — з пшеничного борошна, більший за розміром і гарно прикрашений (називався «Василь»), і верхній — менший за розміром — також з пшеничного борошна («Йордан»). «Хазяїна» розрізали і їли на перший день Різдва, «Василя» — на Новий рік, а «Йордан» — на Водохрестя. В Козові, на Тернопільщині, теж клали на стіл три хліби — два нижні житні й зверху — круглий пшеничний калач, в який вставляли воскову свічку.

Цей калач був особливим, бо складався з багатьох шишок, які скручувалися з пасочків тіста і щільно вкладалися у круглу форму. Випечений калач виглядав, як велика квітка. Вважали, що сіно під обрусом символізує стаєнку, перший житній хліб — ясла, другий житній — колиску, калач — Ісусика, свічка в калачі — зірку. Всі хліби лежали на столі три дні, лише на другий день свят дітям дозволяли відламувати шишки від калача, бо дуже вже він був солодкий і смачний.



Обов'язково пекли на свята калачі — круглі обрядові хліби з білого пшеничного борошна, замішані на молоці з додаванням яєць.

З двох валків тіста скручували джгут, з якого формували коло з діркою всередині. На півдні Поділля такий калач виплітали з восьми валків тіста. Щоб дірка мала гарну форму, всередину при випіканні вставляли щось кругле, наприклад, горнятко. Вже на святковому столі в цю дірку могли вставляти горня з зерном і свічкою в ньому, або трійцю — три воскові свічки з сушеними квітками. Такі круглі калачі, що складалися з двох джгутів тіста, більшого та меншого всередині, мали назву «подвійник». Їх випікали спеціяльно для дітей, які понесуть вечерю для дідуся і бабусі та хресним батькам. Для цього з двох валків тіста сплітали джгутик, з'єднували його в коло, клали у форму, в якій мав пектися хліб, після цього робили ще один джгутик, який теж з'єднували у коло, але вже меншого діяметру і вкладали всередину першого джгута. Пекли калачі і без дірки, прикрашаючи їх голубками, квітами, кривульками, виробленими з того ж тіста, що і сам калач. До свят-вечірнього столу на Поділлі пекли так званих «голубків» — з прісного тіста. Ними обдаровували

дітей і колядників. На Черкащині печуть прямокутний хліб, який має назву «Господар». Обов'язково на столі мали бути пиріжки з різною начинкою — капустою, горохом, сливами, вишнями, маком тощо. Бабусі роздавали їх онукам, і кожен мав запам'ятати, з якою начинкою пиріжок. Казали, що коли дитина заблукає, варто лише згадати, з якою начинкою був пиріжок на Свят-вечір, і Господь зразу допоможе пригадати дорогу. В деяких подільських селах залишився звичай на Святий вечір носити вечерю за покійних родичів. Для такого обряду пекли також спеціяльний калач без дірки, який називався «помана».

Окремо господині пекли хліб для пригощання худоби. На Поділлі цей хліб називався «Рожество», «Різдво», і мав дуже цікаву форму. Виробляли його з двох валків тіста, які скручували джгутом, надавали йому форму підкови, накладаючи кінці один на другий із запасом, щоб вийшли ріжки, або формували його у вигляді вісімки. «Рожество» клали на горщик з кутею, який ставлять на покутті, або підвішували на гвіздочок під образами. До сьогоднішнього дня в деяких селах на Поділлі господиня зберігає цей калач до отелення корови. Коли корова приведе телятко, то найперше, що їй дадуть поїсти, — це водичка зі шматочком «рожества».

На Лемківщині, окрім «крачуна», хліба для споживання під час вечері та спеціяльного хліба для худоби, пекли менші круглі хліби, так звані «підпалки», які посипали маком. Один з «підпалків» давали їсти тій худобі, яку мали продавати (щоб за неї отримати стільки грошей, як маку), інші, що називалися «боцманками» або ж «полазниками», тримали для небажаних полазників. До речі, хто ж такі полазники? Полазниками називали малих хлопців, котрі на Велію зранку або вже зразу по вечері після опівночі приходили вітати господарів. На Лемківщині полазник, зайшовши до хати, казав: «На щастя, на здоров'я, на ту святу Велію». Господарі

відповідали: «Витай полазнику», і щедро обдаровували гостя, але тільки першого, бо ті, що прийшли пізніше, діставали набагато скромніші подарунки. Як правило, ходили діти з бідних родин і жиди, яких запрошували прийти самі господарі. Це робилося для того, щоб добре йшла торгівля в наступному році. Полазником називали також і ту худобу (коня, корову, бичка, баранця), якого господар або син заводили до хати в один зі святочних днів, — подекуди це робили перед Вечерею, подекуди — на Різдво, подекуди — на другий день свят чи на Новий Рік. При цьому худобу прикрашали биндами (стрічками), вгощали сіном, свят-вечірніми стравами, а на ріг настромлювали колач з діркою. Хлопець, який приводив худобу, отримував винагороду. Опісля такого полазника виводили з хати до стайні, розламували калача і вгощали ним всю иншу худобу.

Приготування страв

Щоб устигнути приготувати страви на святочну вечерю, господиня вставала дуже рано, о 1 — 2 годині ночі. Вважалося, що треба приготувати 12 пісних страв. Наші далекі пращури знали, що в році є дванадцять місяців і кожному місяцеві присвячували одну страву. У наш час число 12 трактують як згадку про дванадцять апостолів Ісуса Христа. На Свят-вечір мали бути приготовані страви з усієї городини та садовини, що тільки є в господарстві, щоб усім цим прийняти бога врожаю і душі дідів-прадідів, а вони, покуштувавши всього цього, дадуть у новому році ще кращий врожай.

Господиня розпалювала у печі, добуваючи живий вогонь при допомозі шматків дерева, або кресала (цей звичай ще донедавна зберігався на Гуцульщині). У піч клала сім або дванадцять полін. Для приготування страв набирала досхідню воду, заливала нею пшеницю, сушені фрукти, і ставила в піч варити дві головні страви — кутю і узвар.

Кутя, без якої ніхто не уявляв собі Святого вечора, з'явилася ще в дохристиянську добу і з тих часів зберегла символізм

поминальної страви. Варили кутю у спеціяльному горщику, в якому нічого иншого не варилося, або купували щоразу новий. Як правило, кутю варили з пшениці та заправляли медом і маком. Але у деяких місцевостях її готували инакше. Скажімо, на Лемківщині варили кутю із ячмінної каші (панцаку), оскільки пшеницю в горах не сіяли. Звичай варити пшеницю туди принесли із собою священики та вчителі з Галичини, однак цей звичай прижився не у всіх селах. У тих селах на Лемківщині, де кутю варили із пшениці, її подавали лише з медом. Кутю із ячмінної крупи варили також на Чернігівщині — там її заправляли тільки узваром. У різних місцевостях кутя мала різну консистенцію — вона могла бути густою або ж рідкою, як юшка.

Узвар варився із сушених яблук грушок, слив, вишень. На Тернопільщині його ще називали сушеницею.

Окрім цих головних страв, господині ставили варити голубці, капусняк з пшоном і квасолею, затертий олією, який на Вінничині та на Гуцульщині називали «шупенею», горох, борщ пісний з карасями, кашу гречану, пшоняну, вареники з капустою, картоплею. Також смажили рибу, пекли млинці з кислого тіста (на Поділлі), варили страви з грибами. Голубці, як правило, робили із заквашеної головками капусти, і начинка у них була різною: з гречки, картоплі, пшона, ячмінної та кукурудзяної крупи, залежно від місцевости. Традиційно вважалося, що страв має бути 12, але їх кількість і складники дещо відрізнялися — залежно від місцевости і заможности родини.

Скажімо, Лемківщина вирізнялася рядом особливих страв, які більше ніде не готували, — наприклад, «бобальки» («бубальки») — подовгасті, посередині потовщені, розкачані в руках шматки тіста, що їх варили або пекли і мастили розтертим маком з медом і олією. Мак і мед віщували відвернення бід і солодке життя. Ще одна цікава страва — киселиця, що нині зовсім забута. Напередодні Свят-вечора замочували мелений овес (вівсяне борошно). Потім переціджували той заквас через сито, щоб відділити востюги. Очищену густу рідину варили, постійно помішуючи, щоб не пригоріла. Заправляли її кмином, часником

та лляною олією. Їли киселицю з «бандурками» (картоплею, розрізаною надвоє чи начетверо), і як казали лемки, «то било бардз смачно». Також дуже смачна страва із «підбиваних сливок»: сушені сливки варили, добре розминали, додавали цукор і підбивали борошном. Така страва в инших регіонах теж називалася киселицею. Страва була густа, як повидло, ситна і поживна. Її готували також на Тернопільщині і на Черкащині. На Надсянні варили дуже смачну рідку страву, яка називалася «квас». Відвари з квашеної капусти і грибів з'єднували, доводили до кипіння і засипали туди гречану крупу. Коли каша вже була готова, додавали порізані на дрібно гриби, лавровий листок і заправляли квас підсмаженою на олії цибулею.

На свят-вечірній стіл ставили також солену рибу — найчастіше бочковий оселедець або трохи меншу, ніж оселедець, рибу, яку в народі ще називали «москаликами». На Гуцульщині готували тушковану рибу з грибами, яка мала дуже цікаву назву — «шарпанина». З грибів готувалася мачанка, і вже до неї додавалася тушкована з цибулею риба. Також на Гуцульщині пекли картопляний корж з кукурудзяною мукою, який називався «бурчєник» або «буришник».

На Тернопільщині робили ще спеціяльний напій, який мав назву «голопас». Його готували заздалегідь із відвару сушених фруктів, до якого додавали житню закваску або дріжджі, а також кармель (палений цукор).

Треба зауважити, що кожна господиня хоч і мала багато роботи у приготуванні Святої вечері, все ж старалася зберігати лад і чистоту в хаті. Бо ж коли щось розіллє чи насмітить — то влітку заростатиме травою льон, морква та цибуля.

У той час, як господиня з дочками чаклувала біля кухні, господар обходив все господарство. Давав їсти і пити худобі, вичищав хліви, стелив свіжу солому, заготовляв святочну пашу, готував навіть зерно курям, щоб не робити це під час свят. Після цього брав мак і посипав усюди в господарстві: у стайнях, оборах, хлівах, на пасіці — щоб ніяка зла сила не вступила в його двір, до худібки та людей.

На Велію вся родина утримувалася від їжі, тільки маленьким дітям дозволяли трішки з'їсти вареної картоплі, тому не дивно, що всі з нетерпінням чекали, коли ж нарешті засвітить перша зірка на небі й сповістить про народження Дитятка Христа — тоді можна буде приступити до Святої вечері. А перед тим — останні приготування і наведення ладу в хаті.

Цікавий звичай зафіксований на Лемківщині. Коли вже все в хаті було готове, ціла родина йшла до потоку і там старанно милася крижаною водою, а втиратися поспішали до хати. Останньою йшла митися господиня.

Внесення дідуха

Коли вже всі приготування до Свят-вечора закінчені, кожен помитий, вбраний в чисту одежу, хата позамітана і віник винесений з хати, настає час внесення дідуха, що вже стояв приготований у клуні. Батько, здійнявши шапку, перехрестившись, брав дідуха і в'язку сіна, а син — дві в'язки. Сіно по дорозі розтрушувалося, при цьому батько приговорював: «Хай труситься сіно, хай годує худібку....Хай м'яко буде душечкам, хай м'яко буде Святому Дитяті та худібці на сіні лежати!»

Повільно і урочисто батько із сином підходили до хати і ставали перед порогом, де їх вже чекала мати з книшем у руках. Входили у хату, і батько проказував певні слова:

— Святки йдуть!

— Святки прийшли! — проказував після батька син.

— Шануємо й просимо дідуха й вас завітати до господи! — відповідала мати.

Так відбувалося на Східній Україні, а на на Галичині ґазда промовляв такі слова: «Дай Боже, добрий вечір, ті свята упровадити, других дочекати в здоровлю, щастю до другого

року, на многая літа». Або: «Помагай Біг, на щастя, на здоров'я, на ту першу коляду».

На це господиня відповідала: «Дай Боже здоров'я».

Дідуха і сіно мали вносити тільки чоловік із синами, жінка могла це робити лише тоді, коли була вдовою, а сини ще були маленькими.

Після цього вони заходили до хати, побожно хрестилися, розстеляли в'язочку сіна на покутті й ставили на нього дідуха. Другу в'язочку сіна клали на стіл, а третю — під стіл.

Дідух символізував місце перебування душ померлих, а ще — новорічний врожай, добробут, багатство та долю людей. Ось чому така шана дідухові, ось чому вносять його до хати з такою урочистістю й ставлять в найпочеснішому місці, підносять йому «божеську» їжу кутю і узвар. Коли дідух був встановлений на сіні на покутті, приносили решту сіна або соломи.

На Тернопільщині, в містечку Козова, пшеничний сніп, до якого додавали по декілька колосків инших злаків, називали «дідом», а солому, розстелену на підлозі — «дідухом».

Під час того, як на підлогу стелили солому, діти під столом квоктали: «Кво-кво — завтра Різдво».

Господар укладав на столі сіно тонким шаром, господиня клала на чотири кути зілля і часник. На Львівщині (Яворівщина) посеред столу клали в'язанку або вінок з часнику. В коло з часнику насипали усі види збіжжя, гроші і клали лляне повісмо. Часто на застелений сіном стіл просто сипали зерно пшениці, льону, коноплі, — щоб добре родилося. Зверху застеляли білий обрус, а поверх нього часто стелився другий.

На святково застелений стіл клали хліб, і в ньому робили дірку, в яку вставляли високу воскову свічку. На Лемківщині і в Галичині свічку ставили в горня, наповнене ярим зерном, яке згодом підмішували до посівного зерна. Далі господар запалював свічку живим, здобутим на Велію вогнем, і ця свічка вже горіла до кінця, її ніхто не мав права загасити. Свічу старалися запалити так, щоб вона випадково не погасла, бо це була недобра прикмета, що віщувала смерть когось з родини. Під час Святої вечері спостерігали за свічкою: якщо світить ясно, то

буде гарний рік, а якщо блимає і кіптявить — не буде великого гаразду. Після цього господар розстеляв сіно під столом і клав у це сіно сокиру, косу, серпа, частину рала, частину граблів — щоб добре оралося, жалося і косилося та щоб було що жати і косити в новому році. А тоді вся родина брала сіно чи солому і розтрушувала по всій хаті — на добрий майбутній укіс. В цей час діти бігали, качалися по підлозі, мукали, як корови, іржали, як коні, мекали, як вівці — на добрий урожай і приплід худібки.

Тільки після цього господар брав горщик з кутею, а господиня з узваром, і урочисто з певними молитвами несли на покуття. «Іде Кутя на покуття!», — приговорює господар, а господиня: «Прийми, праведне сонце та святі душеньки, свою їжу і питво, щоб і на той рік вам принесли». Кутю накривали книшем, а узвар — паляницею.

Потім господар обкурював хату запашним ладаном чи ялівцем та кропив святою водою, а на Західній Україні ще йшов до до стайні, там також кропив, обкурював, і давав худобі пашу на ніч. До стайні ґазда йшов разом із синами, які несли запалену свічку та хліб з часником. Батько брав шматочок хліба з застромленим у нього часником, посипав сіллю і годував ним худобу, починаючи з найстаршої, закінчуючи наймолодшою. Традиція годівлі худоби хлібом і сіллю символізувала пам'ять про те, що вона своїм диханням зігрівала новонародженого Ісусика.

Різдвяна зірка

Мати ставить страви на стіл, а діти виглядають через вікна, чи засвітилася перша зірка.

Батько в цей час вимішує кутю з розтертим маком і медом, ставить на стіл поруч з книшем. Тоді вся родина клякає до молитви. Спочатку моляться за померлі душі, за тих, хто пропав або заблукав, а потім за всіх присутніх: «Господи, захисти худібку мою від звіра, а мене, грішного, від віри поганої та від безвір'я, — на росах, на водах, та на тяжких переходах. Дякуємо Богові Святому, що поміг нам дочекатися у мирі і спокої цих Божих свят та поможи, Боже, їх у радості відправити і від цих за рік других дочекатись».

Після молитви господар брав кілька ложок куті та по ложці инших страв, змішував це з борошном і знову йшов у хлів і вгощав кожну тварину, щоб і вона могла святкувати. Але навіть після цього родина ще не могла сісти за стіл, адже треба було запросити на вечерю гостей. Батько брав в руки макітру з кутею та свічкою виходив у сіни, закриваючи за собою двері і голосно запрошував сонце, місяць і всі праведні та грішні душі на святу вечерю. Запрошення повторював тричі. Після цього виходив на подвір'я, закриваючи за собою сінешні двері, запрошував на вечерю лихого мороза, буйного вітра, люту бурю. Запрошення також повторював тричі, а не отримавши відповіді, голосно говорив: «Як не йдете, то щоб повіки віків не приходили». Повернувшись до хати, він замикав за собою двері і вже ніхто з дорослих в цей вечір не виходив з дому — хіба діти та

молодь. А на Прикарпатті до сьогодні зберігся звичай перед Вечерею йти зі свічкою і кутею на цвинтар і там запрошувати найближчих родичів на спільну трапезу. Кутю в мисочці ставлять на гріб і запалюють свічку.

Після того, як усі гості запрошені, батьки нарешті підходили до столу і перед тим, як сісти, продували місце на лаві, щоб ненароком не придавити святої душі. Голова родини сідав за стіл, а за ним — всі решта по старшинству.

В Галичині і на Лемківщині було трохи инакше. Ґазди приносили з церкви проскурку — прісний хлібець. Його ділили на стільки частин, скільки було членів родини, клали на тарілочку з медом, і батько чи дідусь після молитви, вітаючи кожного члена сім'ї вітанням «Христос рождається», наділяв шматком проскурки з медом. Кожен, хто брав проскурку, мав відповісти «Славімо Його».

Починали вечерю, як правило з куті (де-не-де її називали просто пшеницею). Батько набирав ложку куті, пробував, а решту підкидав до стелі і примовляв: «Скільки зерен та маку на стелі, пошли, Боже стільки роїв та приплоду худоби». А дружина продовжувала: «Скільки мачин у стелі, щоб кожна курочка знесла стільки яєчок». На Стрийщині (Львівщина), господар першу ложку куті давав дідуху, і ця ложка стирчала у снопі аж до Нового року. Після цього господар знову проголошував побажання на щастя, здоров'я цілій сім'ї, і вся родина починала вечерю.

Усі їли зі спільних мисок і пили з однієї чарки, бо вважалося, що допоки будуть так робити, доти буде любов і злагода у родині. Взагалі вживати алкоголь під час посту вважалося гріхом, але під час Святої вечері дозволялося спожити трішки вина, наливки чи горілки. Тож піднімали одну-дві чарки, подекуди після цього їли часник, натирали ним собі руки, чоло, груди, а то й обходили з ним довкола хати перед вечерею, для того, щоб усі були здорові. Окремі тарілки і ложки ставили лише для покійних родичів, або для того, кого з родини в цей вечір не було вдома. Клали запасні ложки і для несподіваного гостя. Взагалі вважалося, що на Велію вся родина повинна

бути вдома, а несподіваний гість віщував щастя на цілий рік. Був звичай запрошувати на Святу вечерю одиноких, бездомних, убогих людей. Це вважалося дуже доброю прикметою, гостю приділяли велику увагу, й раділи, коли він був задоволений. Але гість мав прийти до початку Вечері, бо не годилося переривати це таїнство. На Західному Поділлі наприкінці вечері ложки всіх, хто був за столом, зв'язували докупи, щоб рід так тримався разом на наступний рік.

Вечеряли довго. Під час вечері ніхто не вставав із-за столу, тільки господиня, яка підносила страви. Порядок споживання страв і самі страви дещо відрізнялися у різних місцевостях.

Під час вечері починали вже колядувати. Ходити з колядою на Велію могли тільки діти.

В цей вечір також «вгадували долю». Коли господар витягне з-під обрусу довгу травинку — довго буде жити; коли колосочок — матиме добрий врожай тощо. А коли господиня витягне листочок — вдадуться добрі полотна.

Батько сідав з одного кінця столу, а мати — з протилежного, і тоді він, сховавшись за пирогами, питав: «Чи бачиш мене?». Мати відповідала: «Не бачу». «Дай Боже щоб і на той рік не бачила!» Це мало означати: врожай буде такий добрий, що всього буде вдосталь. По закінченню Святої вечері господар підводився з-за столу, за ним — уся родина. Усі голосно хрестилися і тоді він дякував: «Благодарю тя, Христе Боже наш, яко наситил єси нас, яко посреди учеников твоїх пришел ку нам і спаси нас яко благословен єси во віки вічні. Амінь». Звичайно, ці слова у різних місцевостях могли бути різними, але всі вони звучали як подяка Господеві за прожитий рік і прохання про щасливий для родини, врожайний наступний рік.

В кінці вечері батько обдаровував дітей цукерками, горіхами, дарував подарунок дружині, а дружина — чоловікові. Діти бавилися на застеленій сіном долівці, а старших мати виряджала з вечерею до дідуся з бабусею, до хресних батьків, до баби-повитухи, а деколи і до священика.

Після вечері на столі залишали кутю, инші страви, ложки,

а на вікно ставили горнятко з водою, бо вірили, що вночі прийдуть праведні душі й ще раз сядуть за вечерю. В різдвяну ніч ніхто з старших не роздягався, лише прилягали вдягнені, бо не годилося спати.

Мати готувала вузлик з вечерею, і діти несли її старійшинам роду, а молодь ворожила, щоб дізнатися про свою долю. Хлопці і дівчата вибігали на поріг і слухали, звідки «гавкне пес», — звідти буде суджена або суджений. Дівчата забігали до дровітні, швидко брали дрова, а вже вдома рахували. Якщо парна кількість, то вийдуть в цьому році заміж, якщо ні, — то ще будуть дівувати. В деяких селах дівчата зав'язували на дерева маленькі перевеселька, і кожне з них мало ім'я якогось хлопця. Яке найдовше втримається на дереві, таке ім'я буде у нареченого. На Лемківщині після вечері дівчина з ложкою бігла до кучі, стукала у двері й чекала, чи рохне порося. Якщо воно відразу відзивалося, то дівчина мала вийти в цьому році заміж, а якщо за другим разом, то ще рік мала дівувати. Якщо під час вечері чути було собачий гавкіт, то вірили, що прийдуть свати до хати і дівчина стане щасливою дружиною. Також дівчата очікували, чи розквітне гілочка вишні, яку зрізали ще на Андрія і ставили у воду. Якщо гілочка розцвітала, то дівчина мала надію на швидке заміжжя. Навесні цю гілочку висаджували, тому завжди біля українських хаток буяли вишневі садки. Треба зазначити, що ці ворожіння були радше забавою і ніколи нічого не робилося комусь на зло.

Несення вечері

Звичай носити вечерю дідусю і бабусі, хрещеним батькам, бабі-повитусі та добрим знайомим найбільше був поширений у центральних та східних областях України. Зазвичай це робили діти — вони вважалися чистими, невинними і своїм приходом мали принести в дім щастя, здоров'я і добробут. Готуючи вечерю, мати накладала в миску трохи куті, кілька вареників, поверх вареників — калач: подвійник або книш. Все це зав'язувала у

біленьку хустину, і діти несли вечерю. Прийшовши до родичів, вони віталися: «Добрий вечір, зі святами будьте здорові! Просили тато, мама і я вас прошу: прийміть мою вечерю».

«Спасибі мамі, татові і тобі за вечерю», — відповідали дітям.

Їхню вечерю клали на стіл, за який садовили дітей, і пригощали своїми стравами, давали гостинці й гроші. Пізніше розв'язували вузлик із принесеною вечерею, пробували куті, брали один вареник і калач, а натомість досипали своєї куті, клали свій вареник і свій калач та зав'язували хустинку. Діти йшли далі до инших родичів, міняючи в кожній хаті вечерю. Додому приносили калач з останньої хати. Для дітей це була відповідальна й водночас радісна місія, і її з нетерпінням чекали цілий рік.

А ось на Поділлі, крім страв і двох калачів, до вечері за покійного родича додають свічку, пляшку вина та подарунок — наприклад, хустку, рушник, тканину чи сорочку. Вечеря за покійного має бути в новій мисці з новою ложкою. Зайшовши до хати, вітаються і просять господарів прийняти вечерю за покійного, після чого кладуть її на стіл і засвічують свічку, а потім передають вечерю в руки господарям. Прийнявши вечерю, господарі цілують хліб і читають молитву «Отче наш». За цю вечерю не дають гостинців і її не обмінюють, а ті, кому принесли вечерю, повинні молитися за названого покійного.

Такий самий звичай існує до сьогодні й на Гуцульщині. Лише на відміну від Поділля, тут вечерю вимінюють, готуючи схожий набір. Отримавши вечерю, господар запалює свічку, йому називають ім'я людини, за яку той має молитися. Тому ж, хто приніс вечерю, дають такий самий вузлик і також називають ім'я родича, за якого треба відмовити молитву. Цю вечерю несуть додому, де

натомість готують новий вузлик, з яким йдуть вже до иншого сусіда. Гуцули деколи несуть до шести таких вечерей. Це роблять дорослі — перед тим, як родина збереться до свят-вечірнього столу.

Декому здається, що несення вечері — це звичайна ввічливість, насправді це дуже давній звичай, ще з часів родового побуту, що мав у давнину неабияке значення. «Нести вечерю» — то значить шанувати старійшину, ділити надію, долю, добро, багатство зі старшим в роду, згадувати померлих.

Варто зазначити, що різдвяні звичаї в усій Україні мають загалом однаковий характер, але південні області в дечому відрізняються від північних, зазнавши впливів инших культур. Не минуло безслідно для збереження звичаїв народу і панування атеїстичної радянської влади, яка доклала багато зусиль, щоб знищити і знівелювати нашу віру і обрядовість. Затратилися самобутні звичаї й внаслідок масових депортацій українців з їхніх батьківських земель. Попри це, українці сьогодні по-новому відкривають для себе Бога, рідні традиції і обряди. Все голосніше дзвенить коляда, все частіше можна побачити вертепну звізду на вулицях наших міст і сіл. Все більше родин сідає за святочний стіл, щоб привітати народження Христа, щоб рід тримався разом, щоб український народ не проминув.

На останніх сторінках цієї книги ти, дорогий читачу, зможеш прочитати спомини окремих людей про їхній Свят-вечір. Ті спомини про надвечір'я Різдва Христового, коли усе — і твоя душа, і батьківська домівка, і рідне село чи місто, і увесь світ навколо, — сповнене світлою радістю, назавжди залишаються в серці. Звичайно, що кожен регіон, кожне село чи містечко, зрештою, кожна родина має якісь свої особливі традиції — їх не охопить жодна книжка чи наукова праця. І, можливо, у Тебе, дорогий читачу, ці розповіді викличуть власний неповторний свят-вечірній спогад... А може, Ти почерпнеш з них вже призабуті народні звичаї, які увібрали в себе споконвічну народну мудрість, і в цьогорічне Надвечір'я Христове наповниш ними свою домівку.

Вітаю вас нині, усі добрі люди,
Нехай Божа ласка з вами
завжди буде.
Кожної днини, кожної години.
Хай вам Бог благословить,
хай біда згине,
Хай горя і лиха не буде між вами,
Щоби в згоді жили сестри між
братами.
До кращої долі хай вас Бог
благословляє,
веселих свят вам Різдвяних –
Христос ся раждає.

Використані джерела:

С. Килимник. Український рік у народніх звичаях в історичному освітленні. Кн. 1. – Київ: Обереги, 1994.

С. Творун. Українські обрядові хліби. – Вінниця: Книга – Вега, 2006.

О. Воропай. Звичаї нашого народу. Т. 1. – Мюнхен, 1958.

Різдво на Лемківщині / Упор. М.Горбаль. – Львів, 2004.

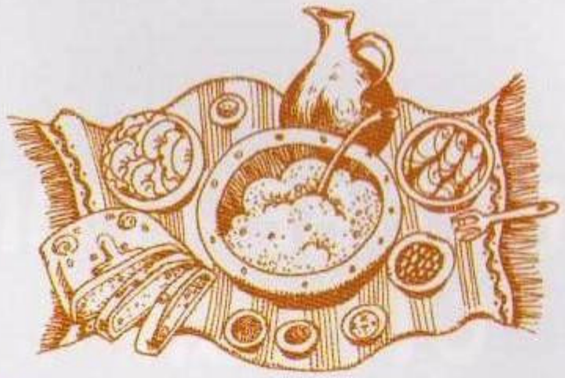
І. Левкович. Українські народні різдвяні звичаї. – Лондон, 1956.

Вістку радісну несемо. Сценарії вертепів. Львів: «Свічадо» 2007.

Записи усних спогадів з різних регіонів України: Марини Верхової, Антоніни Піпко, Лесі Пухальської, Юрка Мельничука, Василини Романчич, Ганнусі Копильчук, Миколи і Юлії Дзураків, Ірини Вах, Ольги Колодій, Дарії Савчій, Зеновії Колодки.

Ольга Вербенець

СВЯТ-ВЕЧІРНІ СТРАВИ



Традиційні страви

Кутя

Хоч не всюди в Україні Свята вечеря розпочинається кутею, вона, поза сумнівом, є головною й найурочистішою стравою цілого Святого вечора. Ця обрядова каша з цілих зерен пшениці дійшла до нас із глибини віків, акумулюючи у собі чи не найбільше символіки цього родинного прекрасного свята.

Як відомо, кутя — страва поминальна. За давніми віруваннями наших предків, під час тризни належало їсти кашу з куті, тобто пшениці, политу медом чи медовою ситою, звану коливом, щоб душам померлих було солодко у потойбіччі. Кутя у Святий вечір символізувала цю тризну.

З прийняттям християнства вона не лише не втратила свого значення, але й набула нового глибокого змісту. Прадавні символи: цілі зерна пшениці, власне кутя, мак та мед — стали символами єдности усього роду, минулих й сущих поколінь, і перемоги життя над

смертю. Неподрібнені зерна пшениці — життя, що проминає та відроджується, мак (знак сну і смерти) — душі померлих родичів, а мед — давній символ християнства — стає символом доброї новини, яку приносить у світ Христос, об'єднуючи усіх у своїй Церкві.

Тож на різдвяному столі кутя — дуже давня й символічна страва, а крім того, — надзвичайно смачна. Хто може уявити собі Різдво без неповторних пахощів солодкого розтертого макового молочка, духмяного меду, дражливого запаху горіхів чи инших особливих додатків? Смаком куті насолоджуються дорослі й малі, але найбільше її чекають українські діти, для котрих кутя — особливі ласощі, бо для неї призначено лише кілька днів у році.

Колись господині самі готували пшеницю для куті з найдобірнішого зерна. У дуже давні часи кутю варили з необробленого зерна, та вже пізніше пшеницю почали очищати від луски. Сьогодні готову пшеницю можна купити на базарі. Купуючи гарну білу товчену пшеницю, слід покуштувати її, чи, бува, не кисла, гірка або затхла. Вдома (коли пшеницю придбали завчасу) не варто зберігати її у поліетиленовому мішечку, краще розстелити тонким шаром на лляній серветі. Напередодні приготування зерно слід зсипати до просторого баняка з грубим дном, кілька разів промити чистою холодною водою, потім залити його на ніч — бажано, м'якою джерельною чи криничною водою. Зранку цю воду обережно злити, а до пшениці долити чистої — вдвічі більше від об'єму зерна. Поставити на середній вогонь і довести до кипіння, потім вогонь зменшити до мінімуму. Можна баняк з кутею поставити на розсікач полум'я, тоді можемо бути цілком впевнені, що пшениця не пристане до дна. Як кутя закипить, добре розмішати, трішки присолити (на літр пшениці і два літри води — пів чайної ложечки соли), а тоді щільно накрити. Нехай собі помалу розварюється, м'якшає доти, поки вода цілком поглинеться пшеницею. Після цього зняти з пальника та загорнути баняк із кутею коциком або рушником. Це буде наша сучасна імітація, хоча далеко не досконала, старовинної варистої печі.

Відтак час переходити до не менш важливої речі: приготування, чи то пак, розтирання маку. Є кілька способів для цього. Найпоширеніший — залити мак окропом на кільканадцять хвилин, а тоді, зцідивши воду, змолоти його на м'ясорубці. Однак колись наші бабусі чинили не так. Вони вимочували мак упродовж 8 — 10 годин у зимній воді. Цей бабусин спосіб мав таку перевагу, що макові зернятка поступово вбирали у себе вологу, набухали, не розриваючи при цьому ніжної оболонки. А відтак цінне макове молочко не витікало, як у першому випадку. Після того, коли мак достатньо розмокне, воду треба цілком відцідити, бо в инакше вона дуже ускладнить його розтирання. А зробити це при холодному розмочуванні дуже просто. Треба викласти друшляк подвійно складеною марлею і вилити на неї намочений мак. Тепер можна зернятка добре відтиснути, не боячись при цьому, що витече макове молочко.

Добре відтиснений мак можна терти у макітрі макогоном, хоч це тяжка праця, а можна (з огляду на економію зусиль та часу) змолоти мак у кухонному комбайні чи міксером з ножовою насадкою. У гіршому випадку — змолоти двічі на м'ясорубці з густою решіткою.

Мед для куті можна брати гречаний або квітковий чи липовий, словом, який кому до вподоби. Його перед додаванням треба розігріти до рідкого стану, але не кип'ятити. Додаючи мед, треба обов'язково покуштувати, щоб, як-то кажуть, «не передати куті меду».

З инших додатків до куті зазвичай додають волоські горіхи, мигдаль та родзинки. При бажанні можна додати порізані смужками фіґи (інжир), але не всім до вподоби їхнє насіннячко, що злегка хрумтить на зубах. Мигдаль перед додаванням треба очистити від шкірки. Щоб це зробити, треба його залити окропом і накрити на 5-10 хвилин. Тепер шкірка зніметься легко. Чистий мигдаль викласти на рушничок і залишити, аби він підсохнув. Потім гострим ножем порізати пластівцями. Горіхи

грубо посікти. Родзинки промити водою і вкінці залити окропом на 1 хвилинку, відцідити на ситку, обсушити на рушничку.

До м'якої пшениці додати втертий мак та мед, старанно розмішати, щоб усі складники рівномірно розійшлись без жодних грудочок. Наприкінці додати приготовані додатки.

Ця пропорція стосується насамперед пшениці та води, для решти складників вона тільки приблизна, бо цілком залежить від вашого ґусту. Недарма мовиться, що у кожної господині кутя завжди инша.

Кутя

1 л зерна пшениці
2 л води
1/2 ч. ложечки соли
1-2 склянки меду
2 склянки маку
2 склянки додатків: горіхи, родзинки, мигдаль

Різдвяні хліби

Хліб завжди відігравав у житті українського народу особливу роль. І як же могло бути инакше? Усі події, що передували появі величної хлібини на столі, були наповнені важкою працею, очікуванням та сподіваннями. Хліб був святим, божим. Його шанували та величали, оспівували, ним благословляли на добру долю, ним ділилися з усією челяддю і худібкою у Святий вечір.

Не на усій території України випікали спеціяльний ритуальний хліб, точніше, не повсюди збереглось його ритуальне призначення. Найяскравіше ритуальні риси свят-вечірнього випеченого хліба виявляються на Галичині, Поділлі та в Карпатах, де найповніше збереглася давня традиція. Хліб на Свят-вечір мав різні назви:

корочун, крачун, струцель, полазник, щедрак, василє (котрий зберігався до Нового року), а ще просто — хліб. Колись у ньому запікали різні предмети, що мали приносити успіх та добре здоров'я або оберігати від лихого: часник, збіжжя чи дрібні монети. Ці звичаї були поширені у багатьох народів, зокрема у Греції, Болгарії, Італії. Згодом усі магічні дії втратили своє значення, хоча й дотепер у багатьох селах Західної України збереглася традиція випікання особливого хліба. Маємо зберегти цю гарну традицію свят-вечірнього щедрака або корочуна, адже ніщо так не підкреслює святкової атмосфери, урочистого настрою, як незрівнянний аромат свіжоспеченого хліба. Нехай округла пишна паляниця на білому обрусі під образами — символ свята від найдавніших давен — і в наш час буде присутньою на святковому столі, як символ неперервности нашої традиції й внутрішньої сили.

Свят-вечірній хліб

1 кг борошна
1/4 пачки дріжджів
1 ст. ложка цукру
300-350 мл теплої води
100 мл лляної олії
1 ч. ложечка соли
по 1 ст. ложці насіння кмину та льону

На перший погляд випікання хліба видається справою важкою, не до виконання в умовах міської квартири. Але насправді це не так. Навпаки, випікання хліба може стати нашою улюбленою справою, бо найголовніше при цьому мати бажання, добрий настрій без зайвого поспіху та двійко працьовитих рук. Перепис, який я пропоную нижче, можливо, не повторює точнісінько старих рецептур, але він випробуваний, а спечений за ним хліб дуже смачний. Для замісу вистачить присвятити якихось 30-40 хвилин ввечері. А потім тісто винести на холод до комори

чи в инше місце. Цілу ніч воно поволі собі виростає. Зранку треба хлібне тісто викласти на змащену бляшку і залишити ще на півтори години прикритим серветою у прохолодному місці, аж поки постане пишна куля. Тоді серветy зняти, хлібину посипати лляним насінням і притрусити борошном. Пекти у гарячій братрурі (у нас, на жаль, кажуть — у духовці) спершу 10-15 хвилин при температурі 230 градусів, потім ще 25 хвилин при температурі 180 градусів. Постукати буханець від споду: звук має бути виразний і глухий.

Але повернімося до початку. Для цього хліба нам потрібно приготувати: 1 кг борошна, ложечку соли, чверть пачки свіжих дріжджів, 300-350 мл літеплої води, 100 мл лляної олії (якщо немає лляної олії, можна з успіхом використати і оливкову), по ложці насіння кмину та льону.

У глибокій мисці змішати борошно із сіллю, зробити заглиблення посередині. До маленької мисочки покришити дріжджі, розтерти з ложкою цукру і розвести 3 ложками літеплої води, щоб не було грудочок. Відставити на 5 хвилин, щоб дріжджова суміш почала вкриватися пухирцями, пінитися. Влити цю суміш до борошна, а потім поступово вливати і решту води. Рукою вимішати разом і, доливаючи олію, замісити тісто. В процесі замісу додати насіння кмину та льону. Місити треба поволі спочатку в мисці, а потім, виклавши на стільницю, добре розминати тісто, наче на вареники. Воно повинно бути еластичне, добре відходити від рук і зберігати надавану йому форму. Залишивши наш хлібчик на стільниці на кілька хвилин, миємо миску, витираємо насухо, змащуємо ложкою олії. Потім кладемо туди тісто, добре загортаємо разом з мискою, що збереже його від висихання, і виносимо на холод (маю на увазі температуру близько 10 С, але не нижче 5 С). Там проходить другий етап створення хліба. Всі бродильні процеси сповільнюються, але в цьому разі вони проходять глибше. А нам звільняється час для инших приготувань. Коли ж ви хочете цей хліб спекти швидше, то, звичайно, тісто вже не потрібно виносити на холод, а залишити його у кімнаті. Через 2-3 години щедрак підросте.

Коли тісто на хліб вже виросло достатньо (приблизно у 2-2,5 рази), його потрібно викласти на приготовлену заздалегідь (змащену олією) бритванку, бляшку, як кажуть господині. Краї тіста підгорнути донизу. Накрити бавовняною або лляною серветою бритванку з паляницею і знову винести на холод на 1-1,5 години. Тим часом нагріти братруру до температури 230 градусів. Коли буханець збільшиться вдвічі, сервету зняти, тісто посипати борошном та пекти у гарячій братрурі 15 хвилин. Потім температуру зменшити до 180 і продовжувати пекти ще хвилин 25-35 хвилин. За 15 хвилин до того, як хліб спечеться, посипати його насінням льону.

Готова спечена хлібина видає глухий звук. Треба поставити її на дротяну чи дерев'яну підставку, щоб вона охолонула. Увесь цей час довколишній простір наповнюватиметься незрівнянними пахощами свіжоспеченого хліба, що створює урочисту атмосферу неповторного Свята.

У селах Бойківщини та Лемківщини, окрім корочуна, до Різдва випікали (а подекуди купували) спеціяльні плетінки — струцлі (штруцлі, кукєлки). Подібні хліби із сплетених пасем тіста присутні у різдвяних святкуваннях багатьох сусідніх народів: чехів, словаків, поляків, німців.

За переказами, струцлі символізують новонародженого Ісуса, сповитого в пелени. Справді, надзвичайно гарно виглядають ці хлібини, прибрані в'язанкою сіна, на простеленому вишитому рушнику. Щось дуже тепле й ніжне є у цій загадковій подібності до сповитої маленької дитинки. Цілий Святий вечір плетена струцля на сіні пригадує усім присутнім про саму суть свята, про Того, Хто став для нас Хлібом життя. Її не споживають у час Святої вечері, струцлю розділяють наступного дня після урочистої відправи у церкві.

Тому не можна оминути у нашій розповіді це напрочуд оздобне різдвяне печиво, бо для багатьох родин, котрі походять з тих українських земель, струцля (штруцля, кукєлка) віддавна стала атрибутом різдвяних празників.

Треба визнати, що випікання струцлі потребує певної вправности, але й менш досвідчені господині можуть з успіхом

впоратися з цим завданням, якщо старанно дотримуватимуться рецептури та усіх порад. Бо уся складність полягає перш за все у виплітанні кіс та джгутів. Щоб виплести косу з пасем тіста треба, по-перше, щоб тісто було туге, але еластичне. Цього можна досягти, коли добре, не поспішаючи, вимісити його. Якщо ви бодай раз бралися за дріжджове тісто, скажімо, на булочки, то добре знаєте, що я маю на увазі. По-друге дріжджове здобне тісто має обов'язково добре вирости, а потім потребує вдосталь часу, щоб вистоятися. Не вистояне тісто розтечеться на блясі.

Хліб - "Господар"

Заплітати косу із валків тіста можна починати і з якогось краю, як звичайно косу, і з середини, що видається мені легшим до виконання. Це чинять ось так: шматок тіста ділимо на 3 частини, руками викачуємо з них 3 валки. Два валки викладаємо на бляшку навхрест, третій викладаємо посередині вертикально. Виходить, наче літера Ж. Тепер, починаючи від середини, виплітаємо верхню, а потім нижню частину коси. Таким чином можна на стільниці виплести меншу косу. Меншу косу викласти на більшу. З двох останніх валків тіста скрутити джгут, котрий викласти на меншу косу. Таким чином виходить доволі хитка споруда, кожна частина котрої може зсунутися під час випікання. Щоб цього не сталося, потрібно скріпити усю конструкцію за допомогою тоненьких вербових прутиків. Цей спосіб — старий, як світ. Колись давно господині використовували з цією метою вистругані вербові гілочки, котрі були освячені у Квітну неділю (неділя перед Великоднем) і до Різдва встигали добре висохнути.

Ось перепис на струцлю пані Віри Манько. Це печиво не черствіє впродовж тижня, зберігаючи свій неповторний смак.

Струцля

1,5 кг борошна вищого ґатунку
60 г дріжджів
3 склянки молока (можна кислого)
200 г цукру
3 яйця
3 жовтки
150 г масла
2 ст. ложки олії
1/2 ч. ложечки соли
1 пакетик ванільного цукру
цедра з 1 цитрини і 1 помаранчі

Борошно пересіяти до миски, щоб воно зігрілось у кімнаті. Дріжджі розтерти з 1 ст. ложкою цукру, досипати 250 г борошна, поволі розвести цілим теплим молоком, щоб не було грудочок. Розчину поставити у тепле місце на 20-30 хвилин. Коли вона виросте і почне опадати, можна приступати до замішування тіста.

Борошно згортаємо гіркою, робимо посередині заглиблення, куди переливаємо розчину, додаємо сіль, збиті з цукром яйця і, загортаючи поступово борошно, місимо тісто. Це триватиме доволі довго, хвилин 20-30, що залежить від якости борошна та

інтенсивности рухів. Замішування можна проводити у кухонному комбайні, спираючись на вказівки з інструкції до нього, але мушу визнати, що найкраще тісто виходить від ручного вимішування. Є щось дивне, майже магічне, у перетворенні борошна, яєць та рідини на м'яке, досить пружне, але пластичне тісто. Можливо, до цього спричиняються не лише дріжджі та механічні рухи, але й та часточка любови, з якою господиня місить свої пишні хліби. Тому тісто місимо доти, доки воно не почне відставати від рук. Тоді доливаємо тепле масло (добре, коли масло не розтоплюється вповні, а лише до консистенції сметани) і продовжуємо місити ще хвилин 10-15, поки тісто вбере його цілковито. Тепер можна миску з тістом залишити у теплі, накривши полотниною, щоб воно підросло удвічі.

Як гарно виросте, викладаємо половину тіста на стільницю і ділимо його на 3 частини: велику, середню і малу. Велику і середню ділимо ще раз на три частини, маленьку ділимо на дві. Усі шматочки розтягуємо у валики. З двох перших частин тіста плетемо коси, з останньої частини скручуємо джгутик, трохи довший, ніж велика коса. На більшу косу викладаємо меншу, а на меншу косу — джгут і старанно зліплюємо усі кінці.

Бляшку зі струцлею прикрити серветою й поставити у теплі, щоб підросла. Коли вона збільшиться удвічі, пензликом змастити струцлю яйцем та посипати сухим маком. Пекти у нагрітій до 180 градусів братрурі близько години. Якщо надто швидко рум'яніє, прикрити папером до печива. Поки печеться, виробити другу струцлю. З цієї пропорції виходять дві показні плетенки.

Такий ось різдвяний хліб. Таким він був і на столах наших дідів та прадідів. Гарно, що ми продовжуємо цю традицію, щоб наші діти могли насолодитися споживанням благословенного різдвяного хліба.

Капуста з горохом

Традиційна капуста з горохом належить до тих страв, які помалу відходять в історію. А ще ж, здається, зовсім недавно наші діди та батьки не уявляли собі життя без цієї ситної та невибагливої страви. Для її приготування навіть існував спеціяльний пристрій, котрий називався «верцюх». Це була доволі довга палиця, зроблена зі стовбурця молодого дерева, на одному кінці якої залишались частинки гілок. Така собі старовинна версія міксера. Верткий «верцюх» аж миготів у вправних руках, розколочуючи розварений горох.

Любов до усього квасного спричинилася до того, що капусту з горохом варили на кожне весілля, хрестини чи інше свято осінньо-зимового періоду. Тому подекуди ця страва ще називалась весільною капустою. Залежно від омасти чи окраси, якими поливали капусту, вона могла бути пісною чи скоромною. Найважливіша Вечеря цілого року також не могла обійтися без цієї поживної страви, яка своєю консистенцією нагадувала щось середнє поміж юшкою та кашею.

До складу «весільної капусти» входили три основні культури харчування давніх хліборобських племен. Це просо і похідна від нього крупа — пшоно, горох та квашена, або як її називали, січена капуста.

Квашену капусту, легко відтиснену від надміру соку, ставили помалу розварюватися. Капусти брали більшу кількість, бо пізніше якусь її частину використовували ще й до вареників.

Варили капусту довго, десь годину чи більше, бо квашена капуста мала бути м'якою.

Отож, з горщика виймали вже зм'яклу капусту, котра була призначена до вареників, а до решти додавали пшоно, яке перед тим добре промивали у кількох водах. Востаннє пшоно запарювали окропом. Це робили для того, щоб зламати тверду оболонку просяної крупи, а отже, потому краще її розварити. Капусту з пшоном розварювали, розварювали і розварювали. А що довше їх уварювали, то краще: м'яка капуста і просяні зернятка наче танули в устах. Що ж, поспішати не було куди: вечеряли у цей день аж після першої зірки, а у варистій печі страви упрівали знаменито. До слова сказати, що упрівання страв у цій особливій печі неможливо відтворити за жодних инших умов, тому тим, хто хоче пізнати справжній смак давньої української кухні, треба спершу набути варисту піч. Ну а нам доведеться готувати «весільну» капусту на звичайному газовому пальнику, який добре було б прикрити розсікачем полум'я або простою металевою пластиною.

Горох варився окремо. Перед тим, як варити, його розмочували у холодній воді від кількох до кільканадцяти годин. Після розмочування сухий горох на помірному вогні швидко перетворювався на густу масу. Відставивши з вогню, її трохи охолоджували, а потому ще теплою ретельно розколочували вже згаданим «верцюхом» до однорідної консистенції, як колись казали, «на папку», а ми називаємо «пюре». Оскільки сухий горох навіть лущений має де-не-де тверду шкірочку, котра важко перетравлюється і може навіть спричинити подразнення шлунково-кишкового тракту, горохову масу варто перетерти через густий друшляк чи сито. Перетерте горохове пюре поступово додати до м'якої капусти, посолити до смаку та поперчити. Коли усе добре з'єдналося, горщик чи баняк з капустою ще якийсь час потримати коло вогню, час від часу помішуючи його вміст. Окремо до капусти з горохом підсмажити на олії цибулю, порізану півкружальцями. Наливаючи капусту до мисок, зверху щедро полити смаженою цибулькою.

Капуста з горохом

6 склянок квашеної капусти
3 склянки гороху (сухого)
1 склянка пшона
6 ст. ложок олії
2 цибулі, 1 яблуко
кмин, перець, лавровий листок
сіль, цукор

Ця старовинна страва, сповита апетитним ароматом пряженої цибулі, колись вважалась неабиякою лагоминою, і в наш час справді заслуговує на те, щоб бодай раз у році з'явитись на нашому столі.

На вісім-десять порцій капусти з горохом треба взяти 6 склянок квашеної капусти, 3 склянки гороху та 1 склянку пшона. Води не має бути забагато, якщо капуста з горохом на ваш смак буде загуста, води завжди можна при потребі долити. Враховуючи те, що якась частина її випарується, капусту треба залити водою удвічі більшим об'ємом, ніж займає капуста. Горох вистачить залити літром води. Окрім соли та перцю, можна додати лаврового листка, чебрецю та кмину. Збагатять смак додані під час варіння дрібненько порізані цибулинка та яблучко, які цілком мусять розійтись у страві. Щоб зламати кислинку, можна підсолодити страву ложечкою цукру.

Цибулю до омасти підсмажити на добрій олії (соняшниковій рафінованій, до якої для запаху додати вкінці кілька ложок лляної).

Лляну олію тепер, на щастя, можна придбати у будь-якому супермаркеті, як і багато інших запашних олій. Тішать око розмаїття ґатунків олії: оливкової, лляної, конопляної, навіть макової. Далі — олія гарбузова, кукурудзяна, арахісова, з

волоських та кедрових горіхів. А ще — олія із виноградних кісточок. Важко перелічити, як так само важко посеред них визначити якусь перевагу у смаку чи поживності. Кожна з них добра і корисна, але передріздвяної пори, а зокрема до традиційних потрав, перевага віддається тим оліям, котрі віддавна були відомими на наших землях: лляна, конопляна, макова і шляхетна оливкова. Всюдисуща соняшникова олія спромоглась витіснити за якихось 150 років з нашої кухні і, на жаль, з нашої пам'яті їх характерний насичений смак, з делікатною гірчинкою. Пишу «150 років», але як направду, то ще зовсім недавно лляна олія була у широкому вжитку. Коли ж значно скоротились посіви льону, то й про олію з нього почали призабувати. Та й не всім до смаку її легкий гіркавий смак. Щоб цьому зарадити, не варто смажити на ній рибу чи цибулю, а просто додавати її або готових страв або наприкінці смаження. Таким чином ми зможемо одним пострілом убити двох зайців: зберегти усі цінні властивості старовинних олій, і значною мірою відтворити смак традиційних свят вечірніх наїдків

Подати капусту з горохом у глибоких кольорових тарелях або глиняних мисочках чи горщиках на пласких підставках. Цей наїдок зазвичай подавали як рідку страву на початку Вечері. Ми ж можемо подати його як гарячу закуску, після борщу, до котрого вже потрібно менше вкласти «вушок», бо старовинна весільна капуста є винятково ситною.

Борщ з вушками та жур

Серед страв, які традиційно готувались на Вечерю у переддень Різдва, були, звичайно, і рідкі. Це юшки, поливки, борщ та жур. Присвячуючи цей розділ свят-вечірньому борщу та журу, треба сказати, що вони походять від одного кореня, тобто наїдку. Якщо уявили собі якусь єрархічну драбинку, то найпершою поливкою слов'ян мав би бути кисіль, страва з вівсяного борошна, яка ще донедавна була обов'язковою на Святий вечір. Тепер вівсяний кисіль уже не готують. На друго-

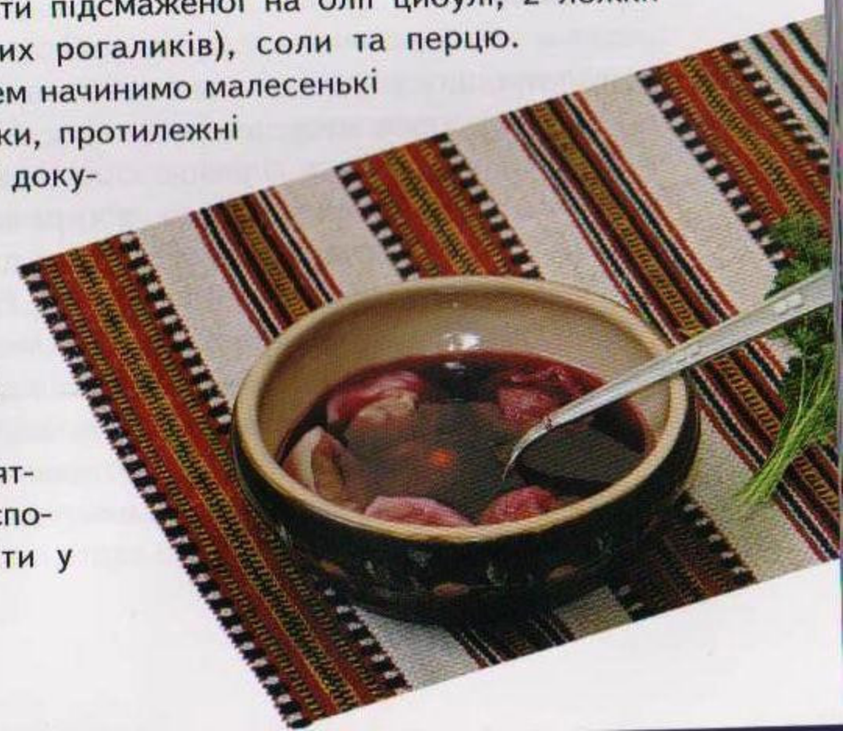
му щаблі можна з певністю розмістити жур або чир, для якого заквашували житнє борошно. В сучасній українській кухні жур залишився ще подекуди на західних землях, але не втратив своєї популярности у наших сусідів-поляків. Борщ з буряків виник значно пізніше, коли у X столітті вони з'явились на наших землях. Очевидно, що жур, а потім борщ були тими стравами, котрі вживалися до певних обрядів упродовж усіх свят, пов'язаних з календарним циклом хліборобського народу. Та й, зрештою, їх ще й иноді однаково називали: білий борщ — жур або чир і червоний борщ — власне борщ з буряків. Смак у цих стравах був кислим, бо основою для них служив квас. Для журу (чиру) — квас-сирівець із житнього борошна і для червоного борщу — квас із буряків. Хоч червоний борщ за довгий час свого існування зазнав багато змін: до нього за капустою та корінням (морква та петрушка) увійшла квасоля, потім — картопля, у XIX столітті — помідори і навіть подекуди баклажани та перець, але на Святій вечері борщ з вушками зберіг свою, так би мовити, першооснову. В його склад не входить нічого, окрім бурячаного квасу, самих буряків і води, та ще незначного додатку для смаку грибного відвару.

Готуючи борщі упродовж усього року, ми часто виправдовуємося браком часу, вживаючи до них для підкислення сік з цитрини чи навіть, не дай Боже, оцет. Цим приносимо велику шкоду і борщу (щодо смаку), і собі (оцет шкідливий для здоров'я). Але бодай для Святого вечора не пошкодуймо своєї праці та часу і приготуймо борщ таким, яким його створив наш народ. Маю на увазі квас із буряків. Його приготування не завдасть вам великого клопоту, а користь буде велика, бо цілющі властивості такого квасу відомі здавна. Наші бабусі вважали буряковий квас здоровим, добрим для шлунку та печінки. Колись цього напою готували цілі величезні бочки, щоб вистачило для усієї родини впродовж року. Тому й ми за тиждень-другий перед Різдвом зробімо для свого різдвяного борщу цей старовинний квас.

Спершу треба придбати 2 кг гарного темно-червоного буряка. Потім закип'ятити 2 л води, а тоді її охолодити. Буряк почистити від шкірочки та порізати його тоненькими кружальцями. Скласти у скляний слоїк. Залити буряки літеплою водою. Додати ложку насіння кмину, 3 зубці часнику, лавровий листок і верхню шкоринку житнього хліба. Жодних дріжджів додавати не потрібно. Накрити слоїк чистою полотниною і відставити у тепле місце, але не на сонце. Через день-другий на квасі з'явиться піна — значить почалось бродіння. Цю піну треба регулярно знімати чистою ложкою. Коли вона перестане утворюватися — квас готовий. Його треба ще кілька днів потримати, а потім злити усю густувату рідину рубінового кольору. Якщо, бува, на поверхні з'явиться білий шар плісені, це не страшно. Її треба старанно зняти, квас процідити через кілька шарів марлі й розлити у пляшки. Його можна зберігати довший час на холоді. Буряки можна вдруге залити водою. Другий квас викисне швидше, але колір його буде вже не таким інтенсивним.

До речі, різдвяний борщ можна приготувати за день-два перед Вечерею, тоді він добре настоїться. Подаючи, його досить лише підігріти, довести до кипіння, але не кип'ятити.

Коли квас готовий, час починати варити самий борщ. Зварити замочені з ночі сухі гриби. Гриби промити, змолоти на м'ясорубці, додати підсмаженої на олії цибулі, 2 ложки сухарів (з висушених рогаликів), соли та перцю. Цим грибним фаршем начинимо малесенькі «вушка» — варенички, протилежні краї котрих зліплені докупи. Тісто для цих «вушок» береться таке саме, як і на вареники, тому не буду ще раз про нього нагадувати.



Для нашого святвечірнього борщу спочатку треба зварити у

шкірці 3 — 4 середні червоні буряки. Опісля у великому баняку закип'ятимо 3 л води. Покладемо до окропу морквину, петрушку та цибулю. Цибулину перед тим слід розрізати надвоє, покласти на суху пательню і потримати кілька хвилин, щоб розріз підпікся до коричневого кольору. До овочів додати по кілька горошин чорного та пахучого перцю, лаврове листя, соли. Варити, поки морква та петрушка стануть м'якими. Зварені буряки почистити від шкірочки й потерти на грубій терці. До борщу долити проціджений через паперовий фільтр (до кави) грибовий відвар, довести до кипіння і ввести буряковий квас. Його кількість залежатиме від нашого смаку. Після цього покладемо в борщ буряки, які ми перед цим потерли. Зменшимо вогонь і поволі прогріємо борщ. Досолимо до смаку, при потребі додамо ложку цукру, або, коли замало кислоти, кілька ложок цитринового соку. Борщ не можна кип'ятити, лише довести до кипіння. Ну а тепер залишається почекати до Вечері, щоб він добре настоявся. А потім, коли наллємо його у тарелі та покладемо до нього пишні «вушка», і, доста намилувавшись самим виглядом цього наїдку, скуштуємо, то помислимо, що традиція — це велика сила.

Що стосується журу, чи, як кажуть, білого борщу, то його приготування виявиться справою складною. Ні, не саме приготування, а здобування житнього, або разового (темного) пшеничного борошна, яке використовується для сирівцю. У наших сусідів-поляків це не складає проблеми, бо у них продаються готові пакетики сухого варіянту цього квасу.

Квас для журу є у двох варіянтах — з додаванням дріжджів й без них. Подаю опис приготування квасу з дріжджами, хоч мені більше до вподоби квас, приготований без дріжджів, але оскільки процес з дріжджами трохи складніший і крім того, має багато шанувальників, думаю, що варто подати його докладний

перепис. Що ж стосується найпростішого квасу, то його приготування дуже подібне до квасу бурякового і полягає передовсім у тому, щоб склянку житнього борошна залити, старанно розмішуючи, аби не було грудок, 1 літром теплої перевареної води, додати 2 зубці часнику і шкоринку сухого житнього хліба. Накрити чистою полотниною і залишити на кілька днів у теплому місці. Через чотири-п'ять днів злити, не забовтуючи, до чистих пляшок і зберігати в холодильнику. На ньому може утворитись білий «кожушок», котрий треба перед вливанням до журу зняти. Цей квас краще готувати завжди свіжим, бо, стоячи, він робиться щораз кислішим.

Для квасу у другому варіянті, з дріжджами, нам потрібно 3 склянки житнього борошна. Крім борошна, ще знадобляться житні сухарі. Одну хлібину житнього хліба треба порізати скибками і висушити їх. Тоді ці сухарі покласти у відповідний слоїк з широким горлом. Досипати дві склянки борошна, а тоді залити окропом, щоб все було накрите водою. Старанно вимішавши, щоб не було грудочок, накрити рушником, залишити на добу. На другий день ще одну склянку борошна розвести літеплою водою, додати дріжджів (завбільшки з лісовий горіх). Долити до слоїка з розмоклими сухарями. Добре розколотити усе ложкою, долити теплою водою доверху. Накрити і витримати у теплі кілька днів. Піну збирати, як і в першому випадку. Тримати на холоді. Квас-сирівець зберігається досить довго. Замість звичайних дріжджів можна додати пивних або жменю родзинок (їх мити не слід).

Готуючи жур, спочатку відварити гриби з корінням та цибулею. До готового відвару влити сирівець. Приправивши до смаку сіллю, перцем, цукром, додати до нього ще три цілі зубці часнику та ложечку чебрецю або майорану. Підсмажити на олії цибулину до світлого кольору, додати до неї дві ложки борошна і ще разом смажити 2-3 хвилини. Розвівши водою чи відваром з грибів до рідкого стану, влити цю засмажку до журу. Той, хто не любить засмажки, може загустити жур, просто розвівши борошно водою.

Варто зварити цих борщів чималенький баняк, бо, незважаючи на те, що пісні, ними можна ласувати упродовж усіх різдвяних обідів. Відомо, що борщ добрий на другий день, особливо після тлустої печені, вареників чи голубців.

Квас буряковий

2 кг буряків
2 л води
шкоринка житнього хліба
2 зубці часнику
1ст. ложка кмину
духмяний перець, лавровий листок

Борщ свят-вечірній

50 г сухих білих грибів
4 червоні буряки
цибуля, морква, петрушка
перець чорний, духмяний,
лавровий листок
3л води
0,5 – 1 л бурякового квасу

«Вушка» для борщу

гриби з відвару для борщу
1 цибулина
3-4 ст. ложки олії
2 ст. ложки мелених сухарів (з рогаликів)
сіль, перець

Квас для журу без дріжджів

1, 5 склянки житнього борошна
1 л води
2 зубці часнику
шкоринка житнього хліба

Квас для журу з дріжджами

3 склянки житнього борошна
сухарі з 1 житнього хліба
15 г дріжджів
4 л води

Свят-вечірній жур

50 г грибів
по 1 цибулині, моркві, петрушці
3 зубці часнику
сіль, цукор, перець,
лавровий листок
3 л води
1 – 1,5 л квасу
для засмажки:
3 ст. ложки олії
1 цибуля
2 ст. ложки борошна

«А ми вас, книші, поважаємо...»

«...як є в що, вмочаємо, а ні — то вибачаємо» — так говорить про книші народна приказка.

Книшем або пирогом у нашій місцевості називали випечений із дріжджового тіста пляцок, начинений гречаною кашею та вареною товченою картоплею. Жодне свято — чи то весілля, чи хрестини, чи храмові празники, чи власне Святий вечір — без нього не обходились. На дев'ятинах чи сороковинах (поминальні дні) теж був присутній цей винятково смачний книш. Тільки назви мав дві: на весіллі та хрестинах — пиріг, на поминки та Святий вечір — книш. Як це можливо? Пояснення тут дуже просте. Книші — печиво жалобне, поминальне та пісне (тобто для посту). Їх пекли і на гробки (Томина неділя або, як ще кажуть, провідна), і на Зелені свята, і на Пилипівку чи великий піст, тобто усі задушні дні. Про ці дні поляки навіть мали приповідку: «Русь пече книші своїм померлим». Або згадайте поминки, які справляв Еней своєму батькові у поемі Котляревського «Енеїда», де серед перелічених поминальних страв згадуються також книші. А пиріг — печиво святкове, на що вказує сама назва: пиріг походить від слова «пир», гостина.

Колись їх робили дещо инакше. Книші — невеликі паляниці з різними пісними начинками (найчастіше просто смажена на олії цибуля або квашена капуста), краї котрих, як їх називали «пелюстки», підгортали до середини так, щоб було видно начинку. Пироги пекли також з дріжджового тіста, але начинки були більш вибагливими, добре присмаченими. На Святий вечір, який називали ще багатою кутею, готували дванадцять страв,

до складу яких входили і поминальні, і святкові страви: кутя, книші, пироги, вареники та ин. Згодом власне книші, як печиво гіршого ґатунку, у деяких місцевостях відійшли. Натомість пиріг залишився. Його пекли і у піст, і на поминки, але із иншою назвою, котра залишилась від давніх книшів. Правда, у піст до гречаної каші цибулю смажили не на маслі чи смальці, а на олії, не додавали инших скоромних додатків, як-от гусячої печінки, шкварок, але й пісним книш був неабияким смаколиком. Як начинку до нього рідше використовували тушковану квашену капусту, переважно це була гречана каша з невеликим додатком вареної картоплі. Такий власне пиріг, чи книш, їли з чистим борщем, журом або грибовою юшкою чи капусняком, які від того смакували ще краще.

У нашому переліку свят-вечірніх страв ми розглянемо і старовинні книші, і пиріг, котрий подекуди називають книшем.

Книші з капустою та пиріг з гречкою

Тісто:
1/4 пачки дріжджів
1 ч. ложечка цукру
1/2 кг борошна
1/2 ч. ложечки соли
4 ст. ложки соняшникової олії
250 – 300 мл води

Начинки:

Капустяна для книшів:

500 г квашеної капусти
1 цибулина
3 ст. ложки олії
сіль, перець

Гречана для пирога:

3 склянки гречаної крупи
6 склянок води
сіль
1 склянка пюре з картоплі
1 цибулина
сіль, перець, мускатний горіх

Тісто для двох цих печив робиться однакове. 1/4 частину пачки дріжджів посипати ложечкою цукру і залишити на кілька хвилин, щоб вони розійшлися. Тим часом у миску просіємо 0,5 кг борошна, додамо пів ложечки соли. Можна ще додати для поліпшення смаку ложку насіння кмину. Дріжджі, що розпустилися, змішуємо з ложкою борошна і кількома ложками теплої води до консистенції сметани. Накриваємо серветкою і ставимо у тепле місце на 15 хвилин, щоб уся суміш добре запінилась. Тоді виливаємо розчину до миски з борошном, доливаємо поволі 250 — 300 мл води і замішуємо тісто. Місимо, аж поки не з'являться пухирці (що стається за якихось 15-20 хвилин), тоді додаємо 4 ложки рафінованої соняшникової олії і продовжуємо місити, щоб уся олія увійшла в тісто. Можна замішувати міксером. Гладке лискуче тісто залишаємо прикрите, поки воно збільшить свій об'єм удвічі.

Тоді викладаємо його на стільницю і ... І ось тут зробимо невелику перерву і поговоримо про начинки, в котрих якраз і прихована уся принада книшів та пирогів.

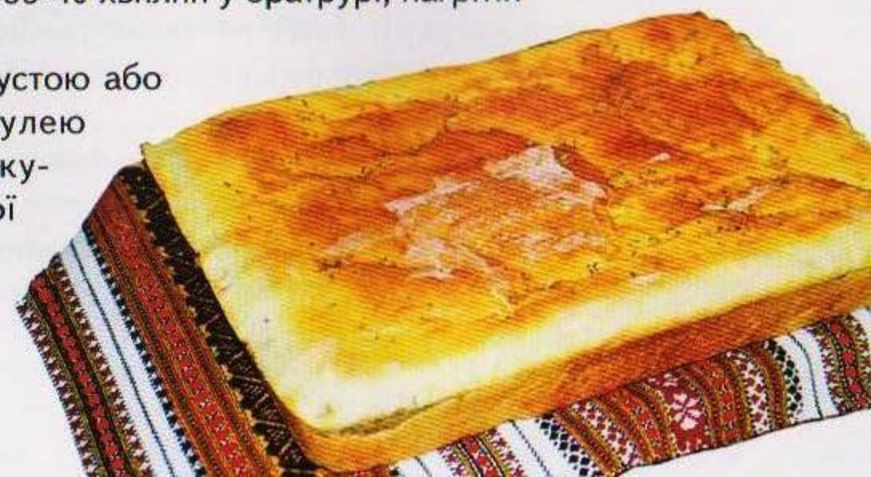
Як я вже згадувала, для книшів це може бути просто смажена на олії цибуля, порізана півмісяцями. Иншою смачною начинкою є начинка із квашеної капусти. Для неї квашену капусту відварюють у малій кількості води, відтискають руками і дрібно січуть. Підсмажують на трьох ложках олії цибулину, яку ріжуть маленькими кубиками, додають посічену капусту і ще хвилину тушкують разом на малому вогні. Вкінці солять та перчать.

Для пирога гречану крупу (три склянки) перебирають, заливають підсоленим окропом (шість склянок), варять в'язку кашу. Від вареної товченої картоплі (наприклад, для вареників) відмірюють одну склянку. Додають до гречаної каші, добре розминають усе разом, щоб не було грудочок. Ще додають підсмажену на олії до золотистого кольору дрібненько покраяну цибулю. Усю суміш треба старанно добре вимішати. Деякі господині усю гречано-картопляну масу пропускають через м'ясорубку: тоді вона стає більш однорідна. Якщо фарш дуже густий, треба додати відвару з картоплі чи квасолі, або й грибів. Добре присмачити перцем, не зайвим тут буде і потертий мускатний горішок.

Ну ось начинки готові. Тепер, аби приготувати книші, тісто ділять на шматочки, завбільшки з маленьке яблуко, легко розвалковують або розплющують руками, кладуть на середину начинку, краї підгортають до неї та трохи притискають. Виходять відкриті пиріжки, що нагадують вітрячки або мандрики (відкриті булочки, найчастіше зі сиром, які чомусь усі називають російською ватрушками). Книші викладають на бритванку чи бляшку, залишають накритими 15 хвилин, щоб підросли, а тоді печуть 25 хвилин у помірно гарячій братрурі (180 градусів).

Для пирога тісто ділять на дві частини. Розкачують тонко (1 см) одну частину та вистеляють нею дно просторої бритванки. Ложкою викладають гречаний фарш, розрівнюють, легенько притискаючи ложкою. Накривають другим коржем, який розкачують з тіста, що залишилося. Пиріг також треба накрити серветою і залишити на 30 хвилин, щоб він виріс. Потім змащують поверхню теплою водою. При бажанні можна посипати кмином чи маком і пекти 35-40 хвилин у братрурі, нагрітій до 180 градусів.

Книші з капустою або смаженою цибулею найбільше смакують до грибової юшки, пиріг — до борщу.



Голубці

Серед улюблених страв українців на Святий вечір слід особливою увагою відзначити голубці. Голубці — страва із загорнених листків капусти, начинкою до яких служила спершу пшоняна, а потім і гречана чи рисова каша з різними додатками, котра віддалено нагадує голуб'ят, схожість із якими відбилась у самій назві. Належать до старовинних наїдків української кухні. Хоча з великою охотою подавались на різні святкові оказії, в них виразно спостерігаються ритуальні риси, пов'язані з весільною обрядовістю. Голубина тема проходить крізь усі весільні обряди: це і прикраси короваю у вигляді фігурок голубів, і убирання голубиним пір'ячком весільного деревця, і символічна вечеря перед шлюбною ніччю. Коли молодим подавали двійко печених голубів (пізніше — курчат), то усім гостям, як завершення весільної гостини, — голубці.

Страви із загорнених листочків є в кухнях багатьох народів. На цей спосіб приготування їжі як на один із перших вказують багато дослідників. Колись давні прародичі викопували ямку, яку вистеляли листям, вкладали туди шматочки дичини, загорнені у листя, заливали водою, до якої вкидали розпечене на вогнищі каміння. В кухнях народів Кавказу, Малої Азії, балканського півострова і досі загортають у виноградні листки посічене м'ясо. Відгомін цього давнього способу можна спостерегти також в українських голубцях, хоча з багатьма иншими рисами. Символіка голубців дуже відрізняється від подібних страв инших народів. Продукти, які використовували для голубців — капуста та каша — символізували продовження роду (недарма дітей «знаходили» у капусті). Тому на таких глибоко символічних учтах, як весілля, хрестини чи Свята вечеря, мали бути на столі також голубці.

Як я вже згадувала, найдавнішою начинкою до голубців служила пшоняна каша. Пізніше, коли на наші землі примандрувала гречка, а потому рис, їх також почали вживати до голубців. Подекуди з XIX століття голубці начиняли тертою картоплею.

Спочатку до каш, які загортали у капустяні листки, не додавали нічого. Згодом, під впливом инших кухонь, до них почали додавати м'ясо, коли страва призначалась на скоромний обід, або гриби, коли цей обід чи вечеря мали бути пісними. Головки капусти могли бути і солодкими, і квашеними (квашені особливо шанували у народі).

Сучасну українську кухню важко уявити собі без цього смачного та поживного наїдку. Тому і на Святий вечір по всій території України готують голубці, які зазвичай поливають грибовою підливою.

Як приклад традиційних свят-вечірніх голубців, розглянемо дві страви, що суттєво відрізняються за смаком. Перша — це голубці з рисом та грибами. А друга — це голубці з тертою картоплею та квашеною капустою.

Голубці з рисом та грибами

Головка білої капусти з невеликими листками
2 склянки рису
2 цибулі
4 ст. ложки олії
70 г сушених грибів
сіль, перець, лаврове листя

Підлива

1ст. ложка борошна
250 мл грибового відвару
сіль, перець, лавровий листок
смажена цибуля
щіпка материнки (орегано)

Як для першої, так і для другої страви, треба з головки капусти зняти верхній шар листків, гострим ножем обережно вирізати качан. У просторому баняку закип'ятити воду, покласти туди капусту і запарювати якусь хвилинку, поки листки не зм'якнуть. Витягнувши на тацю, відділити м'які листочки, а головку покласти знову до окропу. Так поступово приготувати усі листочки, пильнуючи, щоб вони не стали занадто м'якими. Поки капустяні листочки вистигають, час братись за начинку. Для першого наїдку приготуємо рисову кашу. Для неї треба взяти дві склянки рису (для голубців найкраще надається рис округлих сортів), перебрати від засмічення. Залити рис трьома склянками підсоленої гарячої води, додати дві ложки олії і підварити на маленькому вогні, поки рис вбере усю воду. Зернята мають бути трішки твердуватими, не розвареними. Сухі білі гриби, замочені з ночі, зварити, охолодити, промити від залишків піску, а відвар процідити через складену учетверо марлю або паперовий фільтр до кави. На дві склянки рису грибів вистачить взяти 70 грамів, так важить приблизно мала в'язанка сушених капелюшків боровиків. Відціджені гриби дрібно порізати смужками, відкласти ложку грибів для підливи, решту змішати з рисом. Смачним додатком до фаршу є цибуля. Подекуди її додають сирою, порізаною часточками, подекуди цибулю підсмажують на олії або маргарині. Фарш посолити та поперчити до смаку.

З охололих листочків із зовнішнього боку ножем зрізати грубшу прожилку. На тонший край листочка накласти ложку начинки, загорнути рулетиком, бічні краї увіпхати досередини. На дно чавунного чи металевого баняка покласти шар капустяного листя, а зверху на нього — загорнені голубці. Верхній шар голубців знову накрити пелюстками, як ще колись називали капустяне листя, залити такою кількістю підсоленого окропу, щоб він ледь накрив усі голубці. До окропу можна додати грибового відвару (можна голубці цілком залити грибовим відваром) і тушкувати на маленькому вогні або в братрурі 1,5-2 години. Готові голубці подавати до столу на полумиску, поливши грибовою підливою.

Для підливи на пательні підсушити борошно, розвести холодним грибовим відваром, довести до кипіння на малому вогні, весь час помішуючи. Вкінці додати відкладену ложку грибів, посолити та поперчити. Підливу можна присмачити ложкою смаженої на олії цибулі та щіпкою материнки (орегано).

Голубці з тертою сирою картоплею були поширеною стравою в Західній Україні. Для цього смаколику навіть спеціяльно квасили капусту цілими головками.

Голубці з тертою картоплею

Головка білої капусти
10 великих картоплин
2 цибулини
1 кг квашеної капусти.
сіль, перець
олія і цибуля до поливання

Для начинки голубців з картоплею треба взяти 8-10 картоплин та дві цибулини. Почистити, а потім потерти їх разом, як на деруни, але яєць додавати не потрібно. Потерту картоплю з цибулею на 10-15 хвилин викласти на сито чи складену вдвоє марлю, щоб стік надмір соку. Приготовану таким чином картоплю посолити та поперчити до смаку. Загорнути тоненькі голубці. Бічні краї можна не підгортати. На дно відповідного жаростійкого посуду покласти шар відтисненої сирої квашеної капусти. На цю квашену капусту шарами викладати голубці. Згори накрити квашеною капустою. Залити підсоленою гарячою водою, до котрої додати відціджений з тертої картоплі сік та кілька ложок олії. Не забудьте покласти лавровий листочок, що покращує смак усіх картопляних страв. Запікати у гарячій (200 градусів) братрурі щонайменше 1,5 години. Подавати до столу, поливаючи підсмаженою на олії цибулею, або, як у першому випадку, з грибовою підливою.

Голубці з тертою картоплею можна готувати і без квашеної капусти. Але цей оригінальний перепис імітує голубці, що їх колись робили із цілих квашених головок, які заквашувались величезними діжками, щоб вистачило на довгу зиму.

Багато господинь полегшувало собі приготування голубців з тертою картоплею таки чином: цибулю, порізану дрібненько, підсмажували до золотистого кольору на олії, а потім до неї додавали усю потерту картоплю. Весь час помішуючи ложкою, заварювали начинку на малому вогні, аж вона ставала густою. Давали перцю та соли до смаку, охолоджували, а потім начиняли приготовані капустяні листочки. Тепер це було дуже легко і швидко зробити, адже рідини, яка норовила витекти з капустяного згортка, вже не було: під дією тепла крохмаль стинався, зайва волога випаровувалась, і ціла начинка трималася купи. Далі із голубцями чинили за звичайною схемою. Укладали в горщику на зайві листки, підливали підсоленим окропом і ставили до печі, а пізніше — й на кухонні блати та пальники. Хоча за цим способом голубці були готовими швидше, їх воліли тримати на жарінні не менше ніж півтори години, в силу всенародного замилування до розімлілих страв. Винахідливість допомагала значно скоротити час, призначений на підготовчу роботу, далі дотримувались схеми приготування цього винятково смачного наїдку.

Вареники, або варені пироги

Ніхто не знає, коли вперше з'явились вареники, або, як ще їх називають, варені пироги. Наймовірніше, вони з'явились так давно, що цей початок губиться в мороці історії. Багато народів вважають себе винахідниками цієї смачної страви. Китайці, італійці, литовці та слов'яни сперечаються за право бути винахідниками своїх улюблених вареничків, равіолі, колдунай, вон-тон. Але ці страви лише на перший погляд подібні. Придивившись ближче, не можна не помітити суттєвих відмінностей. Перша відмінність — у замішуванні тіста. На вареники тісто замішується переважно на холодній воді, додавати яйця абсолютно необов'язково, або їх додають незначну кількість (коли місять тісто для вареників із сиром). Друга відмінність — у начинці. Традиційно для варених пирогів начинка була або овочевою, круп'яною чи грибною, або із свіжого сиру. М'ясна начинка не була характерною для вареників, її почали використовувати значно пізніше.

В українській кулінарії вареники вважались особливою святковою стравою. Їх зазвичай готували у неділю та свята. Пригадуєте, в «Енеїді» Котляревського варениками ласували праведники у раю. Згадує вареники й Гоголь у повісті «Ніч перед Різдвом», де Пацюк поглинає їх цілу макітру, вмочаючи у сметану, — річ на Святий вечір страшна та нечувана для побожних селян.

Звичай варити вареники до Святої вечері був поширений на всій території України від Карпат до Слобожанщини. У ньому можна помітити ще прадавні корені, коли в цей особливий вечір пророкували вдалий майбутній рік, бо начинені повні вареники були давнім символом продовження роду (недарма їх подавали молодій матері після пологів, примовляючи: «Аби'с була все повна, як вареник»). З часом вареники втратили своє магічне значення, а те, що вони не зникли з нашого столу, зокрема і свят-вечірнього, свідчить про їх неабиякі смакові якості.

Тісто на вареники

2 склянки картопляного відвару або води
800 г борошна
1 ч. ложечка соли (коли місимо на воді)

Начинки до вареників

картопляна:

1 кг картоплі
сіль, перець
4 ст. ложки олії
1 цибулина

квасоляна:

2 склянки квасолі
вода для замочування
сіль, перець
4 ст. ложки олії
1 цибулина

капустяна:

1/2 кг квашеної капусти
1 цибулина
4 ст. ложки олії
сіль, перець
2-3 ст. ложки мелених сухарів

Як я вже згадувала, начинкою до пісних вареників служили мак, крупи, овочі, сушені фрукти та гриби. З овочів це найчастіше була квасоля, капуста, згодом — картопля.

Квасолю замочували на ніч у літеплій воді, вранці воду зливали, заливали свіжою. Варили при помірному кипінні, поки квасоля ставала м'якою. М'яку квасолю перетирали через друшляк або сито, щоб відділити тверду оболонку. Потім масу солили та перчили до смаку, заправляли смаженою на олії дрібно порізаною цибулею.

Картоплю варили, як звичайно, розтирали товкачиком на пюре, заправляли також смаженою цибулею.

Квашену капусту відварювали, відтискали від води і дрібно сікли ножем. Заправляли подібно до инших начинок.

Осучаснюючи традиційні начинки, можна капусту змолоти на м'ясорубці. Можна додати відварені та змелені гриби. Щоб

фарш краще тримався купи, додають 2 столові ложки потертих сухарів.

Готуючи фарш, пильнували, щоб він не був занадто твердим, або навпаки — розлізлим, клеїстим. Инакше вареники можуть потріскати або порозклеюватися в окропі.

Спосіб приготування тіста для вареників залишився незмінним до сьогодні. Правда, тепер до нього почали додавати 1-2 яйця, але на Святу вечерю вареничне тісто залишається традиційним.

Тісто на вареники місили на воді зі сіллю (подекуди соли до тіста взагалі не давали, або давали зовсім трішечки, вважаючи, що сіль робить тісто твердим). Здавна існують два способи замішування тіста. У першому випадку борошно насипали на стільницю гіркою, робили заглиблення посередині, як мовили, ямку, і, вливаючи туди воду, спершу ножем, а потім руками замішували еластичне м'яке тісто, яке можна було легко розвалкувати, але котре не приставало до всього, чого торкалось: рук, стільниці та валка. За другим способом воду наливали до миски, домішували сіль, а потім потроху додаючи борошно, спершу кописткою чи ложкою, а потім руками місили тісто. Достатньо густе тісто викладали на посипану борошном стільницю і вже там вимішували остаточно до потрібної консистенції. Співвідношення рідини та борошна є приблизно (бо велике значення має сухість борошна) таким: на одну склянку води — 3 склянки борошна та половину ложечки соли.

Вимішане тісто треба ще залишити на стільниці, загорнене у сервету, на 10-15 хвилин, щоб воно «відпочило». Це означає, що клейковина, яка є в борошні, повинна набубнявіти.

Мудрі досвідчені господині знали ще одну таємницю смачних вареників: тісто вони місили на тій воді, котру зцідили з вареної картоплі. Охололий відвар,

повний вітамінів, мінеральних солей, котрі перейшли у нього під час кипіння з картоплі, був чудовою основою для м'якого ніжного тіста, яке від цього навіть менше висихало. А той, хто бодай раз ліпив вареники, знає, як важливо не дати тісту підсохнути. Вареники, тісто на яких надто підсохло (наче потріскало), обов'язково розваряться. Тому і тісто, і вже зліплені вареники слід накривати рушником.

Готові начинки і тісто — це все ще пів діла. Бо тепер це тісто треба перетворити на палянички. Найдавніший, найшвидший і економніший спосіб — це коли спершу від тіста відщипують маленькі шматочки, а потім швидко між долонями виробляють кульки. Ці кульки посипають борошном, потім кожну ще й у борошні сплющують і валком розвалковують на паляничку. Дехто тісто ділить на частини, котрі розтягає джгутом. Ці джгути розрізують ножем на рівні частинки, з котрих також виробляють палянички. Ще інші тісто розкачують пластом і просто склянкою вирізають кружечки. Потім залишки збирають, ще раз розмішують і процедуру починають спочатку. Кожен може вибрати собі спосіб до душі.

Маючи розкачані палянички і начинки, можна вже братися власне до ліплення вареників. Тут важливо знати, що начинка не повинна вийти на край вареника, тобто її не можна защипнути між тісто. Инакше на цей вареник чекає гірка доля: він обов'язково розвариться. Отже, начинку кладемо ложечкою посередині, паляничку складаємо вдвоє півмісяцем, краї котрого треба старанно заліпити. Начинки не варто класти багато: тоді вареники буде легше заліплювати.

Нехай вам не здається, що весь процес ліплення вареників нагадує якесь небезпечне плавання, повне рифів і підводних течій, підступних вітрів та піратів. Все насправді не так страшно. І, зрештою, результат винагородить вас за усі труди. Бо що може бути для українця смачнішим від вареників? Тільки вареники.

Тому ще кілька слів треба сказати і про останній етап нашого важливого заходу. Варити пироги слід у великій кількості води. Нехай це буде просторий баняк, щоб вкинені до окропу вареники знову швидко закипіли. Хоча саме кипіння має бути не бурхливим,

от так, щоб лишень мругало. Скільки часу? Залежить від товщини паляничкі, але в середньому 3-5 хвилин від того, коли вареники спливуть на поверхню. Цей весь останній і чи не найважливіший процес виглядатиме так: зліплені вареники вкидаємо на окріп, мішаємо дерев'яною ложкою з довгою ручкою, вареники помалу спливають на поверхню, зменшуємо вогонь і варимо, час від часу помішуючи, як вже мовилось, 3-5 хвилин.

Витягнувши вареники з окропу, треба почекати хвильку, нехай з них стече зайва вода, а тоді треба перекласти у глибоку миску, зверху полити смаженою на олії цибулькою. Досвідчені господині не вимішують пироги ложкою, адже вони внаслідок цього можуть перетворитись на якусь кашоподібну масу. Треба лише підкинути їх у мисці коливальним рухом, щоб цибулька розійшлась рівномірно по усіх пирогах. Найсмачніші вареники — найсвіжіші, але коли вам потрібно, щоб вони ще трохи почекали, то миску слід щільно накрити і поставити або до теплої братрури, або на баняк з окропом, де варився наш улюблений наїдок.

Якщо таке трапиться, що вареники залишаться від Вечері (що звичайно трапляється дуже рідко), їх можна на другий день підсмажити на маслі чи салі, як хто любить, до різдвяного борщу. Хрумка золотиста шкірочка справить, що й тоді вареники смакуватимуть знаменито.

Страви з грибами

Юшка з грибами

70-100 г сушених боровиків
по 1 шт. цибулі, моркви, петрушки
3 л води
сіль, перець чорний та духмяний
2-3 ст. ложки олії
1 склянка дрібної ячмінної крупи

Галушки до юшки

1 склянки дрібної ячмінної крупи
1 склянки борошна
2 склянки води
1/4 ч. ложечки соли

Хто з нас не пам'ятає з дитинства тих особливих пахощів, які наповнювали цілу хату на Святий вечір? Ці дивовижні запахи, що розходилися від кухні, значною мірою завдячували сушеним боровикам, які так старанно сушились упродовж цілої осені, щоб потім взимку приваблювати усіх своїм ароматом. Хоч гриби не відігравали якоїсь особливої ролі у величному дійстві Святого вечора, але саме вони були, так би мовити, тим допоміжним та дуже важливим компонентом у створенні багатьох традиційних, майже ритуальних страв. Це передовсім вже згадані борщ з вушками та жур, це і улюблена в народі юшка з грибами, а ще тушкована капуста, до складу якої входили порізані тоненькими смужками гриби, та обов'язкова мачанка, з якою і голубці, і вареники, і гречаний пиріг смакували особливо.

Гриби завжди вважали продуктами «тяжкими», тобто тяжкостравними, тому страви з них ніколи не давали маленьким дітям, а діти старші, яким сповнилося п'ять років, могли з'їсти їх зовсім небагато.

Юшку з грибами у різних місцевостях варили по-різному. Це були юшка з дрібною ячмінною крупою, з маленькими щипаними галушечками, а згодом виникла юшка чиста до книшів чи пиріжків.

Взагалі, слово «юшка» слово дуже давнє. Колись юшкою чи юхою називались рідкі страви, до складу котрих входила кров. Згадайте вислови: «юшкою вмитись» — значить кров'ю, чи слово «юшити» — текти, коли йдеться про кров. Отже, юшки колись були ритуальними стравами з додатком крови. Такі зупи-юшки ще донедавна побутували у поляків: «юшнік або черніна» — юшка з гусячою кров'ю, яку подавали небажаному жениху, щось на

кшталт українського «дати гарбуза». Пізніше юшками почали називати зупи на есенційному, насиченому відварі з м'яса, риби чи грибів, куди до рідини переходили всі «соки» даних продуктів. Крім того, зазвичай юшки мали бути густі.

На Святий вечір юшку варили переважно з грибів, рибної юшки не зафіксовано у переліку страв, що їх колись готували в народі. Якщо у якійсь місцевості не було лісів, сухі гриби купували на ярмарках. Найбільше цінували білі гриби, або боровики, опісля — сушені козарі, опеньки, лисички та інші гриби.

Осучаснивши старовинні переписи, можемо з успіхом приготувати на Вечерю юшку з грибами і грибну мачанку, як називається давня підлива з грибів, до котрої мачали пироги, вареники чи поливали голубці.

Отже, юшку з грибами готували частіше з дрібними ячмінними крупами, рідше з маленькими галушечками. Розглянемо їх обидві. Дня них готувався однаковий грибовий відвар з корінням. Дві жмені сушених грибів (70 — 100 грамів) замочити на ніч. Вранці гриби промити від залишків піску, а воду процідити (у нашому випадку через фільтрувальний папір — фільтр до кави), щоб відділити всіляке забруднення чи пісок. Залити гриби цією водою, долити ще води, щоб загальна її кількість становила 3 літри. Варити гриби до м'якости 1,5 — 2 години, додавши після закипання чорного та духмяного перцю по 6 горошин, 1 — 2 лаврових листки, тушкованих на 2 — 3 ложках олії корінець моркви та петрушки, порізаних грубою соломкою, та цибулину — півкільцями. Вкінці посолити. Окремо зварити 1 неповну склянку дрібної ячмінної крупи, заливши її 2 склянками води. Коли вода «зникне», тобто коли каша загусне, додати крупу до юшки. Нехай юшка ще покипить на маленькому вогні хвилин 10.

Подібно можна готувати грибову юшку з галушками. Гриби варити так, як у попередньому варіянті. За 20 хвилин до кінця

приготувати галушки. Для цього просіяти одну склянку борошна до миски, додати чверть ложечки соли, зробити заглиблення. Вливати туди літеплу воду, розтираючи борошно ложкою до консистенції густої сметани. Додати ложку олії, перемішати, щоб олія увійшла до тіста. Викласти тісто на змочену водою кухонну дощечку, тісто вирівняти. Занурити його на кілька секунд до киплячої юшки, а тоді ножем відрізувати тонкі смужки просто до неї. Варити юшку з галушками ще 10 хвилин.

Мачанка

50 г сухих білих грибів, капелюшків
1 л води
по 1 шт. цибулі, моркви та петрушки
сіль, перець чорний та духмяний,
лавровий листок
1/2 склянки борошна
3-4 ст. ложки олії
2 зубчики часнику

Чого б лишень не варили господині на Вечерю, але мачанка мусила бути конечно. Цю підливу також готували із сушених білих грибів, але иноді при бажанні її робили із сухих опеньок.

Так само, як і для усіх страв із сушених грибів, для мачанки їх також треба спочатку замочити у літеплій воді, що триває зазвичай цілу ніч. Але якщо гриби сушаться порізаними на тонкі пластівці, то тоді, звичайно, час замочування суттєво скорочується. Розмочені та промиті гриби зварити у воді. На 50 г сухих боровиків — 1 л води. Для нашої

традиційної свят-вечірньої підливи найкраще всього надаються самі капелюшки. Розмочені гриби варяться досить швидко, особливо, коли їх спершу порізати смужками. Поки вони собі помалу киплять з горошинами перцю, лавровим листочком, цілою цибулиною та морквою, на пательні розігріти 3-4 ложки олії, висипати до неї пів склянки борошна та, помішуючи, довести це борошно до світло-коричневого кольору. Розвести її холодним грибовим відваром до густини сметани, а потім помалу ввести до мачанки. Пам'ятаймо, що гарячу засмажку треба розводити холодною рідиною, тоді не буде грудочок. Коли грудочки все ж таки утворяться, процідіть підливу через ситко. Коли вам не смакує підсмажене борошно, тобто засмажка, то, загущуючи мачанку, борошно можна просто розколотити із відваром або водою і влити до неї тонкою цівкою, енергійно розмішуючи підливу ложкою, щоб не утворились грудочки. Варити разом з борошном на малому вогні, час від часу помішуючи, 10 хвилин. Оскільки Вечеря пісна, сметани додавати не потрібно. Присмачити можна 2 зубчиками часнику, розчавлених, а потім розтертих з дрібкою соли.

Капуста з грибами

1,5 кг квашеної капусти
100 мл олії
1ст. ложка лляної олії
100 г сушених сливок
100 г сушених білих грибів
2-3 ст. ложки меду
3-5 цибулин
лавровий листок
кілька зернят духмяного перцю
1 ст. ложка кмину
мелений чорний перець

Страви з квашеної капусти колись були надзвичайно популярними. Звісно, небагато знайдеться таких продуктів, в котрих було б стільки вітаміну С, тому, власне, квашена капуста була завжди тим надійним джерелом здоров'я, з якого черпали цілий осінньо-зимовий період. І на Святий вечір господині намагались зробити якомога більше страв з цієї правдивої скарбниці. А якою вже була смачною капуста з грибами! В народі вважали її цілою лагоминою, і це не було аж ніяк перебільшенням. Справді важко назвати ще один такий наїдок, в котрому усі смаки були б так гармонійно поєднані. Це була та капуста, про яку говорили: «капуста, що сама пливе в уста». Її принада полягала в тому, що розпочинали це диво готувати ще задовго перед Вечерею, бо вона мала вистоятись. Це і був її секрет. Крім того, на різдвяній капусті не можна було економити, «жалувати чогось», як мовили. Окрім обов'язкових капусти та грибів, до неї додавали і сушених сливок, і меду, і багато меленого перцю. Якщо квашена капуста, то не ця згори, лиш зсередини, свіжісінька, якщо гриби — то самі лиш капелюшки, якщо меду — то найкращого, гречаного.

Отож, не пізніше ніж за тиждень до Святого вечора виймали з діжки капусту, легенько відтискали її, якщо була б надто кисла — прополіскували, клали до горщика (нам доведеться взяти баняк з грубим дном), заливали водою, щоб тільки накрити її і тушкували годину. Тим часом гриби вже стояли кілька годин у воді. Капусту виймали. Води вже, звичайно, залишилось мало. Якби було її забагато, то зайву зливали. Чисті капелюшки грибів різали смужками, як локшину, додавали до капусти, доливаючи ще й воду, в котрій вони були намочені. Туди ж вкидали багато цибулі (не менше ніж три штуки), жменю сушених сливок, трохи присолювали, вливали пів склянки олії, а ще присмачували ложкою насіння кмину. Капусту ставили до печі не на сам жар (ми поставимо на маленький вогонь під розсікачем полум'я). Там вона помалу тушкувалась, мліла кілька годин. Смаки, присутні у різних продуктах, переходили один у другий, створюючи довершений шедевр народної кулінарії. Колір змінювався також. Спочатку було видно кожний колір окремо: білий — капусти, брунатний — грибів, майже чорний — сливок. Як минула година, капусту вимішували з сіллю до смаку, 2-3 ложками меду і перцем. Після додавання темного золота меду та сірости меленого перцю капуста втрачала ці контрасти, злагіднювалась. З-під накривки раз у раз доносилися тонкі струмені ароматів, дражнячи усіх присутніх в радіусі кільканадцяти метрів. Колись капуста «сиділа» собі у печі, аж та поволі вистигала. Тепер ми тушкуватимемо її не менше двох годин на слабкому вогні. Тушкувати капусту можна також і в не надто гарячій братрурі, 150-160 градусів.

Прохололу капусту виносили колись до комори, ми ж можемо поставити на балкон, щоб, стоячи у холодильнику, менше піддавала нас спокусі куштування.

На другий день капусту слід розігріти і ще раз потушкувати. Через годину повернути на її стратегічне місце. Перед Святим вечором капусту занести до хати, щоб вона трохи «відійшла», а потім розігріти її на маленькому вогні.

Страви з риби

Розглядаючи страви з риби в українській кухні на Святий вечір, деякі дослідники вважають, що у дохристиянську епоху вечеря як частина обрядів, пов'язаних із зимовим поворотом сонця, джерела життя хліборобського народу, складалася суто з рослинної їжі. З прийняттям християнства змінився і світогляд наших предків, котрий, звичайно, не міг не відбитись і на споживанні страв у час Святого вечора, що став християнським святом. Адже Спаситель розмножував і хліб, і рибу; на Таємній вечерю зі своїми учнями Христос споживав також рибу, мало того, саме риба стала символом християнства. Тож не дивно, що на Вечерю у переддень народження Дитяти Ісуса почали готувати ще й

рибні страви. Спочатку на столах простого люду, особливо у тих місцевостях, де протікали ріки чи розташовувались озера, найчастіше «гостила» печена чи пряжена (смажена) риба. Пізніше, десь від XIV століття, відколи оселедці, що їх повсюди завозили бочками, стали дешевими, вони незмінно були присутніми на свят-вечірньому столі. Натомість не було ані рідких рибних страв, ані страв з тушкованих шматків риби.

Інша справа — заможні верстви населення. Відірвані від народного, хліборобського у своїй суті, світогляду, добре знайомі з європейськими звичаями, насамперед завдяки обов'язковому посту на Свят-вечір запозичили велику кількість рибних страв кухонь Європи, а також витворили багато таких наїдків, які найбільше відповідали слов'янським смакам. Рибний стіл української шляхти без перебільшення можна вважати різноманітним і надзвичайно смачним, що й казати, він був просто розкішним. Насамперед це страви з найчудовіших риб світу — осетрових, ніжних пстругів (форелі), велетенських сомів та щупаків, драглі (холодець) із линів та миньків, можна згадати делікатного судака, в'юна та ще багато инших. Згодом від шляхетської кухні рибні страви поширилися на столи міщан, ремісників та інтелігенції. І уже в XVIII столітті вони були стравами, обов'язковими у п'ятницю, коли споживання м'яса вважалось гріхом. Що вже казати про урочисту Святу вечерю, коли навіть найбідніші міщани намагались подати кілька рибних страв. Не останню роль у цій популярності відіграло те, що в містах можна було скоріше придбати різні ґатунки риб, бо для рибалок, селян, котрі займались цим промислом, передсвяткова пора була найкращим часом заробити, тому вони прагнули продати увесь вилов.

Найбільша шанованою рибою вважали лина, про свідчить приказка «Нема

м'яса над свинину, нема риби над линину». Лина готували на різні способи. Найсмачнішим вважався лин у капусті. До слова сказати, поєднання риби з капустою, гречаною кашею, сушеними грибами та хроном найхарактерніше для слов'ян. Щупака та судака, якого у народі називали сулою, найчастіше готували з тертим хроном. Лящ або короп найкраще смакував з гречаною кашею та грибами.

У сучасній українській кухні чомусь власне ці страви призабулися. Можливо, це пояснюється знищенням шляхетських традицій української кухні, котрі панували до більшовицького перевороту на схід від Збручу і відповідно до Другої світової війни на західноукраїнських землях.

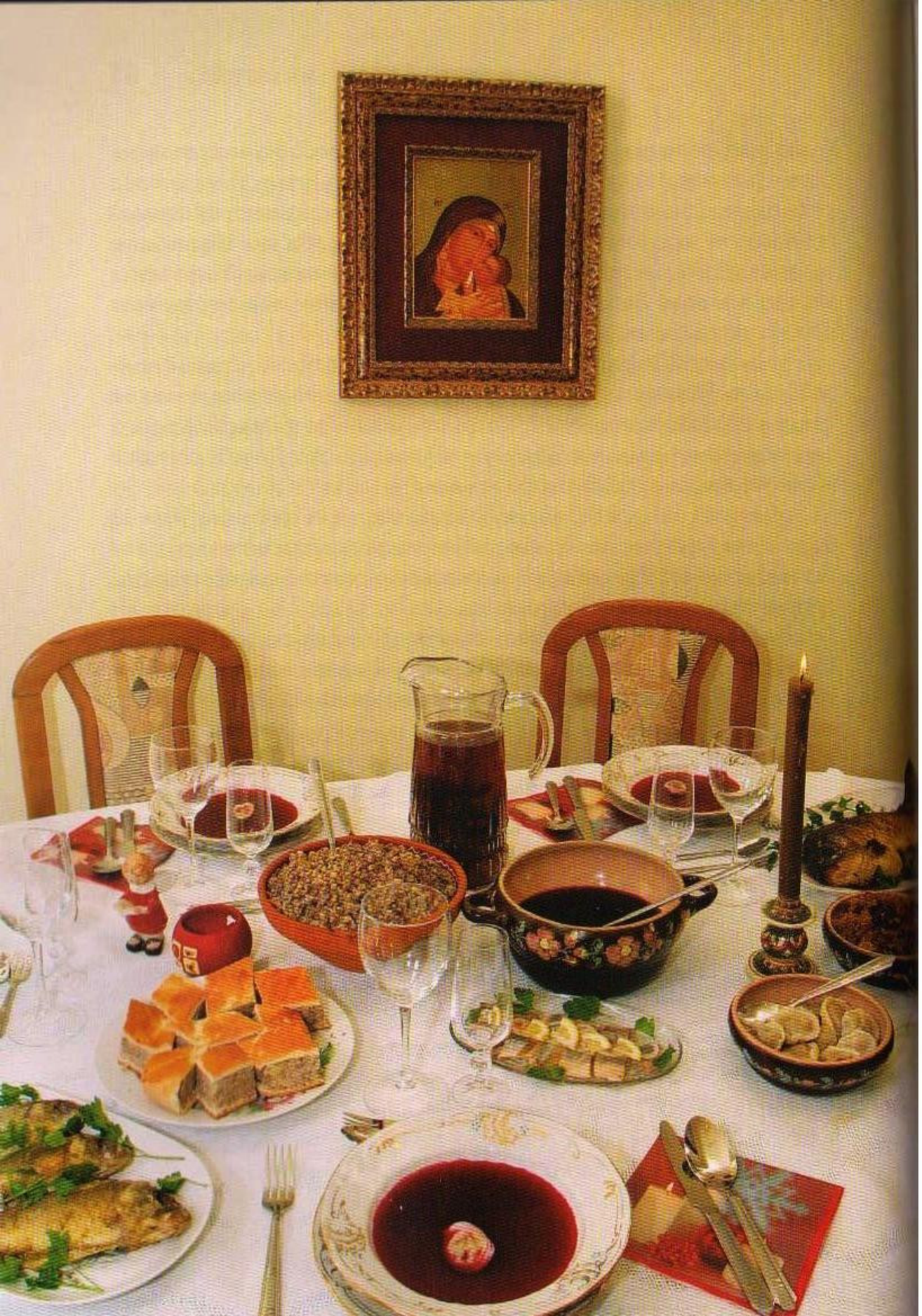
Минули, на щастя, ті часи, коли вартісну рибу не можна було вільно купити. Тепер від риб'ячого розмаїття можна дістати запаморочення. Тож старовинні страви дістають, так би мовити, «друге дихання». І це чудово.

Подібно, як лина, можна приготувати і коропа, і щупака. Тому в тих переписах, де вказується якась одна риба, ми можемо їх достосувати до своїх смаків та можливостей.

Лин з капустою

1 кг лина
1 кг капусти (мала головка)
30 г сушених грибів
2 цибулі
пів селери та моркви
сіль, перець, щіпка меленого цинамону,
лаврове листя
1 келишок білого сухого вина

Перш за все треба сказати, що лина перед чищенням занурюють на 30 секунд в окріп, бо лише він має наче дві шкіри. Пізніше цю верхню легко зчищають ножем, тельбушать та ріжуть шматками. Насолюють на годину. Тим часом свіжу капусту



шаткують, солять та перетирають руками. Тушкують, додавши смаженої на олії цибулі, пів селери та моркви, грибів, порізаних смужками, підливають відваром з сушених грибів з додатком келишка білого вина, присмачують перцем, лавровим листком та щіпкою цинамону (кориці). Половину м'якої капусти викладають на бритванку чи инший вогнетривкий посуд, зверху кладуть шматки лина, накривають другою частиною капусти. Накривають накривкою і ставлять до помірно гарячої братрури (150 градусів) на 1,5 години.

До речі, рибу запікали і у квашеній капусті, тушкованій на олії з додатками, характерними для української кухні: цибулею, пряношами, медом.

Короп, сазан або лящ з гречаною кашею

1 кг корона
2 склянки звареної
гречаної каші
1 цибулина
5 шт. сушених грибів
сіль, перець, лаврове листя,
1 ч. ложечка чебрецю

Насамперед треба сказати, що колись, згідно з тодішніми смаками, кров з риби не виливали. Її додавали до різних страв, особливо до гречаної каші, якою начиняли рибу. Збираючи кров, ставили посудину, до котрої перед цим наливали ложку-другу оцту, щоб кров не згорталася. Після цього вже рибу тельбушили, не розрізаючи черевця, різали шматками та насолювали на якусь годину. Окремо варили в'язку гречану кашу, додавали до неї смаженої в олії цибулі, улюблених сушених грибів, порізаних маленькими шматочками, спущену кров та, звичайно, соли й перцю. Цим фаршем наповнювали або шматки риби, або цілу рибу. Обережно

викладали до змащеної олією бритванки чи ринки, підливали невеликою кількістю води чи відвару з грибів, накривали та запікали, як у попередньому переписі.

Драглі (холодець) з коропа або лина

1 кг лина або коропа
2 цибулини
по 1 морквині, петрушці
пів селери
4 зубці часнику
по 4-5 горошин перцю
лавровий листок
1 л води
сіль

Колись давно, готуючи холодець, щупака та коропа не чистили від луски, бо слушно вважали, що саме в ній є найбільше смаку. Холодець застигав від неї знаменито. Пізніше рибу чистили, але луску не викидали, а загортали їх у ріденьке полотно (марлю, наприклад) і додавали до юшки.

Але все за порядком. Рибу чистили, відрізали голову, плавці та хвіст, луску загортали у марлю. Саму рибу різали на скісні шматки, солили, відставляли. Тим часом готували юшку з усіх відрізаних частин, луски та овочів: цибулі, моркви, петрушки, часом селери з кількома горошинами чорного та духмяного перцю й лавровим листочком, котру називали ще просто смаком. Коли з'являлась піна, її старанно збирали, щоб рідина залишалась прозорою. Готову юшку проціджували. Шматки посоленої риби клали до широкого баняка в

один ряд, заливали юшкою і при тихому кипінні варили 20 – 30 хвилин. Наприкінці готування до холодцю додавали кілька розтертих зубчиків часнику. Охолоджували в юшці. Потім обережно витягали рибу, виймали з неї кості, а її саму викладали на оздобний полумисок. Коли юшки було забагато, її випаровували на малому вогні до кількости двох-трьох склянок. Заливали рибу зимною юшкою: спершу стільки, щоб холодець лише доходив до половини товщини шматків, виносили на холод, а потім через годину – решту, щоб цілком накрити рибу. Робили це у два етапи для того, щоб шматочки не спливали. Часом на шматочки риби клали кружальця вареної моркви.

Щупак або судак з хроном

1,5 кг щупака або судака
пучок ярини: морква, петрушка, селера
2 цибулини (одна до «смаку», друга – до хрону)
3 склянки води
1 склянка сухого білого вина
3 ст. ложки олії
2 великі корінці хрону
сіль, приправи

Не менш цінувався судак, котрий мав ніжне і тлусте м'ясо, та щупак з м'ясом худішим. Від риб відрізали голови, плавці та хвости – з них готували «смак» з морквою, петрушкою та цибулею, до якого наприкінці доливали білого вина. Шматки риби солили і скроплювали цитриновим соком на годинку. Хрін терли на дрібній терці, скроплювали цитриною. Смажили на олії цибулю.

В кінці смаження додавати тертий хрін і ще кілька хвилин тушкували, щоб він випустив свою гіркоту. Шматки риби клали в ряд у ринку, підливали рибного смаку і ставили до братрурі на 35 хвилин. За 10 хвилин перед закінченням часу зверху викладали цибулю з хроном. Все посипали тертими сухарями і знову ставили до братрури (колись до печі) на 10 хвилин. Про страви з найрізноманітніших риб наших річок та озер можна говорити дуже довго. Ось про ще одну виняткову рибу мусимо згадати. Маю на думці пструга — гордість наших чистих гірських річок. Тепер вони трапляються рідше, але, на щастя, їх у чистих потоках вдається вирощувати, тож маємо цю рибу «під рукою», у магазинах, упродовж цілого року. Тому хочеться подати кілька старих переписів, простих і водночас вишуканих.

Насамперед слід зауважити, що пструги найсмачніші вагою до 400 грамів. Мають ніжне біле делікатесне м'ясо. Надаються як до смаження, так і до грилю та фарширування.

Спочатку треба їх обшкребти, почистити від нутрощів, добре помити та обсушити. Згори та всередині натерти сіллю, скропити цитриновим соком і витримати кілька годин у холодильнику. Перед подаванням пструги посипати перцем, до черевця покласти трохи заморожених листків шавлії. Обточити їх борошном на тарелі й покласти на розігріту олію. Смажити по 5 хвилин з кожного боку.

Пструг (форель) зі шавлією або у кминовій підливі

4 пструги (300-400 г)
сіль
сік з 1/2 цитрини до скроплення
1 ст. ложка сухої або 8 листочків замороженої шавлії
4 ст. ложки олії до смаження

Підлива:

2 цибулі
1-2 зубці часнику
1 ст. ложка меленого кмину
по 1/2 склянки білого сухого вина та води (або риб'ячої юшки)
сік та потерта шкірка з 1 цитрини
4 ст. ложки посіченої петрушки
цитрина до декорації

Пструги можна посмажити також без шавлії. Потім смажені рибини викласти до жаростійкого посуду і залити їх підливою. Десять хвилин рибу запікати у гарячої братрурі (200 градусів). Для підливи цибулину дрібно посікти, підсмажити на олії до світлого кольору, додаючи вкінці розтертий часник та посічену зелень петрушки. Влити вино та воду, всипати 1 ложку меленого кмину. Помішуючи, довести до кипіння, тоді накрити і тушкувати 5-10 хвилин. До підливи додати потерту шкірку та сік цитрини, сіль та перець і за бажанням пів ложечки цукру. Подаючи, довкола покласти кружальця цитрини. Вкінці варто зауважати, що готуючи рибу, її слід конче натерти сіллю та скропити цитриновим соком, а потім обов'язково треба витримати на холоді хоч би дві години. За цей час зникне болотистий запах деяких риб, м'ясо скрушіє, стане більш делікатним та ароматним. Тлустішу рибу (короп, товстолобик, сом) можна натерти розтертим часником, посипати меленим чорним перцем, чебрецем, материнкою (орегано).

Перед тим, як готувати рибу цілою, треба зробити надрізи шкіри на спинці, тоді риба не деформується, що, звісно, покращує її вигляд.

Страви із сушених фруктів

Свята вечеря у житті української родини, про що вже було сказано, наповнена величезним символічним змістом. У цьому символічному наповненні Святого вечора важливою темою є принесення дарів зі своєї землі маленькому Ісусові, як їх приносили древні волхви. Уявлення про цю глибоку і філософську місію відбились у численних колядках та вертепах, так люблених в народі.

...Бігли, поспішали, забули прасунки. (турботи – ред.)
Бігли через Коломию та й несли дарунки.
Бігли, поспішали, добрі приятелі,
Аж добігли до стаєнки вбогої оселі.
Тамки повклякали для Божої чести
І складали тій Дитині,
Що хто міг принести...

У народній свідомості ці дари – не золото і срібло, а плоди своїх рук і землі, («все, що землиця вродить»), мали бути принесені від чистого серця, щоб отримати благословення для цієї землі й цілого народу.

Тому дивно було б, якби Вечеря могла обійтись без яблук, грушок та инших фруктів. А ці фрукти мали бути передовсім сушеними, хоч на цю пору ще було вдосталь свіжих. Чому ж це так?

Узвар із сухих яблук та груш – напевно, найдавніший з усіх відомих напій, який обов'язково мав бути на свят-вечірньому столі. До нього пізніше почали вживати і сушені сливи, і вишні, а ще пізніше – абрикоси, але не вони були обов'язковими компонентами цього майже ритуального узвару. Для старовинного напою насамперед мусили бути сухі яблука та грушки. Очевидно, що ця традиція своїми коренями сягає таких віддалених часів, коли ці фрукти здобувались виключно збиральництвом, тобто це були лісові дички. Ще й дотепер вони цінуються в узварі най-

більше, бо коли комусь у лісі трапляються ці фруктові деревця, то їх не минають, збираючи дички саме для узвару на Святий вечір.

Ці дари природи не могли споживатися свіжими з огляду на свій надто кислий та терпкуватий смак, котрий, однак, м'якшав при сушінні. А крім того, як усі хліборобські племена, наші предки вшановували передовсім сонце. Сонце під час достигання, а потім сушіння фруктів насичувало їх своєю енергією. Тому узвар був наповнений за уявленнями давніх українців сонцем, його чудодійною силою, а додавання до нього меду збільшувало цю силу, бо і мед був продуктом, пов'язаним із величним золотим світилом.

З прийняттям християнства українці не лише не відмовилися від цього напою, а навпаки – не уявляли собі без узвару своєї найважливішої Вечері. Цей дар самої природи та сонця, поза сумнівом, був гідним, щоб стояти на свят-вечірньому столі як один із дарів для Святого Дитяти.

Узвар із сушених фруктів

по 1 склянці сушених грушок, слив, абрикосів
2 склянки сушених яблук
по 1/2 склянки родзинок та інжиру (фіг)
1 склянка цукру або меду
5 л води

Колись узвар варили із самих лише яблук чи грушок або з різних сушених фруктів, беручи всього по кілька жмень. Мили їх у воді. Тоді викладали у відповідний посуд (горщик). Заливали чистою водою і ставили горщик з сушиною

(так називали суміш різних сухофруктів) на цілу ніч у піч. Зранку виймали горщик з узваром, додавали до смаку меду і виносили на холод. Настояний узвар подавали до Вечері.

Звісно, що не лише у місті, але й на селі уже немає варистої печі, де можна було за цим давнім чудовим способом приготувати узвар. Тому сьогодні його треба трохи відповідно осучаснити.

Промивши сухі фрукти, як-от яблука, грушки, сливи, вишні та абрикоси, а ще можна додати родзинок та інжиру (фіг), покладемо усе до просторого 6-8 літрового баняка та залиємо холодною водою у кількості 5 л. Нехай собі постоять від кількох до кільканадцяти годин. Як мине цей час, поставимо розмочені фрукти на невеликий вогонь і доведемо їх до кипіння. Тоді вогонь зменшимо до мінімуму, бо фрукти під час кипіння дуже набухають. При тихому кипінні, щоб лишень ледь булькало, проварімо, прикривши покришкою, з пів години. Тоді вогонь потрібно загасити, узвар щільно накрити, і нехай собі поволі наш напій охолоджується. Коли узвар вже не буде дуже гарячим, додамо до смаку меду. При бажанні мед можна замінити цукром, додавши його під час кипіння узвару. А можна узвар взагалі не підсолоджувати, особливо, коли фрукти самі по собі солодкі. Такий напій дуже добре втамовує спрагу, зокрема після солодкої куті чи печива.

Окрім смачного та корисного узвару із сушених фруктів, готували ще й цілу низку инших не менш смачних страв.

Киселиця

3 склянки сушених сливок
2 л води
1 склянка цукру

Ось, наприклад, так звана киселиця. Наїдок переважно західних областей України, який найбільше любили діти, готувався надзвичайно просто. Сушені сливи розмочували у воді, а тоді варили до м'якости, вибирали кісточки і далі варили, поки сливи цілком розваряться. Цукрували до смаку та подавали до пампухів чи пирогів. Усі пропорції довільні, але треба зазначити, що киселиця була доволі густою юшкою, чи радше — солодкою підливою. Киселицю любили ще й тому, що була вона дуже корисна, сприяла травленню. Особливо після такої ситної вечері.

Не можна також оминути ще й смажених пиріжків з грушками.

Вибирали декілька варених грушок з узвару та розтирали її у ковганці (посуд на зразок ступки) з цукром.

Пиріжки з грушками

2 склянки варених грушок
(можна з узвару)
1/2 склянки цукру
1/2 склянки цукрової пудри
до посипання

Тісто:

400 г борошна
2 ст. ложки крохмалю
1 склянка води
сіль
1/2 л олії для смаження

Зернятками не переймались, бо у варених грушок вони не тверді. Тісто робили прісне, як на вареники, але трохи тугіше. Щоб воно було еластичніше, до нього можна було додати ложку-другу картопляного крохмалю або замісити на картопляному відварі. Тісто треба було так довго та старанно місити, впускаючи якомога більше повітря, поки не почувся легенький тріскіт, коли лускали пухирці. Потім воно, накрите, відпочивало 15-20 хвилин. Тим часом розігрівали олію в ринці — невеликому баняку з низькими боками. Від

тіста відщипували шматочки тіста завбільшки з горіх, розкачували палянички і начиняли розтертими грушками. Пиріжки заліплювали півмісяцем. Клали до киплячої олії, щоб вони вільно плавали, та смажили до золотистого кольору по 3-4 хвилини з кожного боку. Охололі пиріжки посипали цукром (а ми можемо посипати цукровою пудрою).

У деяких місцевостях на Святий вечір варили кнедлі із сушеними сливами. Сушені сливи розмочували і варили до м'якости, але не розварювали. Потім, коли охолонуть, витягали з них кісточки.

Кнедлі зі сливами

1 кг картоплі
300 г борошна
сіль
20-30 шт. сушених сливок
1/2 склянки цукру до посипання

Тісто робили картопляне. Для тіста на кнедлі брали товчену картоплю, додавали до неї стільки борошна, щоб утворилося м'яке тісто. Наприклад, на 1 кг картоплі треба взяти близько 300 г борошна. Робили посипаними борошном руками круглі катульки, як маленьке яблучко. До середини впихали сливку, дірку заліплювали. Викладали кнедлі рядами на стільниці, а потім варили у підсоленому окропі 3-5 хвилин від часу, коли кнедлі спливали на поверхню. Кнедлі треба було робити швидко, бо картопляне тісто не могло довго чекати: воно рідшало. Готові кнедлі посипали цукром. Їли гарячими з узваром.

Напевне, це далеко не всі фруктові страви на Святій вечері, бо кожна господиня намагалась приготувати все, на що лишень спромоглась її фантазія, щоб таким чином створити неповторну атмосферу Свята для своєї родини.

Холодні та гарячі закуски

У багатих шляхетських родинах колись у Святий вечір холодних закусок не подавали. Вечеря складалась із розмаїття гарячих страв: юшок, риби на всілякий можливий спосіб, грибів. З холодних страв там були лише узвар та кутя, які закусками аж ніяк назвати не можна. Та иноді, коли вже хтось надто упадав, подавався холодець з риби (див. Страви з риби).

Так помалу поширився звичай подавати цю холодну страву, бо по-перше, була надзвичайно смачна, а по-друге — холодець найбільше смакував із тертим хроном, улюбленим присмаком усіх слов'ян. А тому, що тертий хрін подавався також на Великдень, то на Святий вечір до риби для урізноманітнення виникло инше застосування тертого хрону. Це, звичайно, всіма улюблені «цвікли». Як про це говорить сама назва (грецькою «сфекелі» — буряк), ця страва складається з потертих буряків та хрону. Склад залежав від гостроти хрону та смаків господарів. Найчастіше на 1 кг буряків брали 1 великий корінець хрону. Щоб злагіднити цю чи то перевагу, чи ваду надто пекучої рослини, додавали оцту або цитринового соку та цукру. Ласувати цвіклами можна було впродовж усіх різдвяних свят, бо вони надзвичайно пасували не тільки до холодцю з риби, але й до усіх м'ясних різдвяних смаколиків.

Цвікли, або бурячки

2 кг темно-червоних буряків
2 великі корінці хрону
сік з 4 цитрин
4 ст. ложки цукру

Добре вимиті буряки зварити у шкірці до м'якости, що триває приблизно від однієї до двох годин, залежно від величини. Злити воду, буряки охолодити, потерти до миски на дрібній терці. Почистити хрін. Потерти його також на дрібній

терці. Ті, хто бодай раз виконував цю роботу, знають, яке це тяжке випробовування. Тому кожен рятується, як може. Дехто спершу хрін заморожує, дехто пропускає його крізь м'ясорубку, натягнувши на ситко, звідки з'являються пекучі «хробачки», поліетиленову торбинку та примоцувавши її до м'ясорубки шнурком. Дехто осучаснює цю пекучу процедуру, виконуючи усю роботу за допомогою кухонного комбайну. Усе тертя там проходить у закритому просторі, тому трудність полягає лише у тих хвилинах, коли все ж доводиться відкривати потертий хрін. Але тут вже нічого не вдієш. Все просто потрібно зробити якомога швидше. Змішати потерті овочі, додати витиснений сік та цукор, старанно перемішати. Викласти до скляного слоїка зі щільною накривкою. Зберігати у холодильнику.

Шухи – гуцульська страва

3 червоні середні буряки
50 г сушених білих грибів
1 цибулина
3-4 зубці часнику
сіль, перець

Поступово бурячки з хроном завітали й на столи простого люду. Але окрім цвіклів, селяни готували чимало холодних овочевих страв, котрі тепер ми можемо вважати зимовими салатами. Це, наприклад, гуцульська страва з буряків, часнику та грибів, котра називалася «шухи». Про походження цієї назви важко щось сказати, але страва дуже смачна. Напевно, тому «шухи» не зникли з кухні гуцулів й дотепер. Ними ласують не лише на Свят-вечір, але часто і в інші пісні або й скоромні зимові дні. Для цього салату вибирали найчервоніші та найсолодші буряки. Їх варили, як звичайно, охолоджували, краяли пластинами, а потім – смужками. Сухі гриби треба приготувати, як для других страв: замочити, зварити та охолодити (див. Страви з грибами). Далі порізати смужками. Підсмажити на олії цибулю, порізану півкільцями до золотистого кольору. Наприкінці смаження додати розчавлений часник. Гриби, буряки та цибулю з часником змішати разом, посолити та поперчити до смаку. Накрити та винести на холод, щоб буряки настоялися.

Почали ми від овочевих холодних закусок, але як можна забути про надзвичайно популярні та люблені оселедці? Справді, чим ще можна було поласувати у піст, присмачуючи варену, смажену чи печену картопельку? Оселедці припали до смаку і селянам, котрі солену рибу (так званий просіл) з прісноводних водоймищ віддавна готували самі, і вищим верствам населення.

На столах селян у Святий вечір були переважно оселедці, почищені від нутрощів та голів (шкірку і кості залишали), двох видів: вимочені та порізані шматочками скроплювали оцтом, поливали олією й посипали кружальцями сирої цибулі, та у другому випадку – так само почищені й порізані заливали водою з прянощами, оцтом та цибулею.

Зате міщани спромоглися вичарувати цілу палітру оселедцевих наїдків. Це і згадані найпростіші страви, хоча й у вдосконаленому варіянті, бо оселедці насамперед треба було не лише вимочити, але ще зняти з них шкірку та почистити від численних кісток, і дуже складні гастрономічні фантазії, котрі потребували багато вправи, часу та дорогих складників. Маю на думці капарці, корнішони, розмаїті прянощі: гвоздику, корицю (цинамон), різні перці (білий, зелений та червоний), соус майонез (колись селянам не відомий), правдиву олію з оливок і самі оливки, винний оцет та цитрини.

«Слимачки» з оселедців – рольмопси

6 оселедців з «молочком»
6 корнішонів
3 цибулі
1 ч. ложечка ніжної гірчиці
1 ст. ложка капарців
оцет або сік з 3 цитрин
перець чорний та духмяний – по 5 шт.
лаврове листя – 3 шт.
2 ст. ложки олії
1/2 л води

Ось, наприклад, «слимачки» з оселедців, або рольмопси. Назва німецька і досить смішна, бо означає згорнутого в кільце мопса. Насправді є однією з найсмачніших закусок з оселедців.

Тлусті й великі оселедці вимочували у молоці, сполоскували водою, відрізали твердий край черевця та голову. Надрізавши шкірку коло голови, стягали її рукою аж до хвоста, що у справжніх оселедців зробити неважко, а потім відрізали хвіст. Допо-магаючи ножем, від хвоста, пластували оселедець на дві частини, обережно виймали з них хребет та кості. Кожну половину оселедця змащували гірчицею та посипали однією дрібнесенько посіченою цибулькою, так само посіченими корнішонами та капарцями (сушені, а потім мариновані пуп'янки середземноморського деревця, які в слоїчках можна придбати у магазинах). Загортали рулоном, починаючи від вужчого кінця та скріплювали дерев'яними паличками (ми можемо використати зубочистки). Викладали до глиняних широких горщиків, а пізніше до скляних слоїків (коли вони з'явились

у широкому вжитку) і заливали маринадом, звареним із води, цибулі, моркви, порізаних кружальцями, і прянощів: чорного і духмяного перцю, лаврового листочка та... Тут думки шанувальників розходилися: одні воліли додавати оцту (оцет маємо на увазі винний чи инший фруктовий, але аж ніяк не поширений тепер дешевий оцет у пластикових пляшках), инші надавали перевагу соку з цитрини, а треті – вживали до заливи тільки біле сухе вино. Щоб маринад був ніжніший, додавали до нього кілька ложок олії. Крім того, якщо оселедці були з «молочком», перетирали ще й це «молочко» та змішували з маринадом. Оселедці в маринаді настоювали кілька днів на холоді, тому їх можна було приготувати заздалегідь.

Відоме замилування наших прабабусь до усіх прянощів на світі сприяло насиченню цілої старовинної кухні східними ароматами. Не дивно, що й оселедців не минуло це всезагальне захоплення. У міжвоєнний період минулого століття велику популярність мав перепис на пряні оселедці, котрі часто подавали в елегантних ресторанах та буфетах Львова і Кракова. Від них ця страва загостила на свят-вечірні столи галичан.

Оселедці у пряному маринаді

700 г оселедців
2 ч. ложечки цукрової пудри
по 1/2 ч. ложечки меленого духмяного перцю, цинамону та гвоздики
1/4 ч. ложечки меленого чорного перцю
4 розтерті лаврові листки
4 цибулі
4 ст. ложки томатної пасти
3 ст. ложки олії
сіль, перець
та щіпка цукру до маринаду

З оселедців треба спочатку приготувати філе. Зробивши суміш з чверти ложечки меленого чорного перцю, 2 ложечок цукрової пудри, по половині ложечки цинамону, гвоздики і духмяного перцю, 4-5 старанно розтертих лаврових листочків, посипати нею кожне філе. Розкласти їх на таці, накрити поліетиленовою плівкою і витримати цілу ніч в холодильнику.

Зранку цибулю порізати кільцями й потушкувати на олії, додати по щіпці соли, цукру та перцю, томатну пасту, вимішати усе. Як охолоне, перекладати нею шматки оселедців, розкладаючи їх у скляному слоїку. Нехай собі настоюються 3-4 дні у холодильнику.

Мушу зауважити, що найбільше упадали усі ласуни над оселедцями, званими «матіясами». Так називались молоді голландські оселедчики, щось на кшталт оселедичної телятини. Дуже делікатні, подавались у різних соусах із гірчиці, сметани чи олії. На Святий вечір їх зазвичай подавали у заливі з червоного вина, перцю та цибулі.

Матіяси у винній заливці

500 г філе матіясів
3 червоні цибулі
1ст. ложка цитринового соку

Маринад:

1 склянка сухого червоного вина
1/4 склянки винного оцту
1/4 склянки цукру
6 зернят чорного перцю,
2 зернята духмяного,
4 гвоздички,
1/2 палички цинамону

Усі складники маринаду закип'ятити, варити 10 хвилин, охолодити.

Червону цибулю почистити, порізати кружальцями, скропити соком з цитрини. Філе матіясів порізати шматочками, шарами укласти в слоїк, чергуючи з кружальцями цибулі. Залити холодним маринадом. Поставити до холодильника на три дні. На Свят-вечір можна смакувати, а решту зберігати на холоді ще до двох тижнів.

У багатьох національних кухнях є свої улюблені страви з оселедців.

Єврейська кухня пишається форшмаком, скандинавська — своїми запіканками, так, так, бо солоні оселедці часто смажили, варили та запікали. Слов'яни не були б слов'янами, якби не додали до оселедців свого улюбленого меду чи грибів і навіть сушених сливок. А Святий вечір — це свято, сповите власне тими пахощами: меду, грибів (у різних варіяціях, сушених, солоних та в оцті), різних прянощів і сушених фруктів, зокрема сливок. З оселедців слов'яни готували багато страв, керуючись власними смаками й уподобаннями. Українська кухня пишалася своїми справді досконалими холодними закусками.

Оселедці вимочували у молоці упродовж доби. Тим часом готували підливу-маринад. Для неї розігрівали мед з пряноща-ми. Цибулю треба було почистити і запарити окропом на 1-2 хвилини, щоб вона випустила свою гіркоту, відцідити, охолодити під струменем холодної води, осушити та порізати дрібненько, а потім скропити цитриновим соком. Сушені сливи замочували на кілька годин у перевареній воді. Як пом'якшають, витягали з них кісточки, а фрукти різали смужками. Змішували мед та олію, додавали цибулю та сливки, потім розводили маринад водою, де вимочувались фрукти. Шматочки оселедців викладали до скляного слоїка чи салатниці, заливали маринадом, накривали накривкою і виносили на холод на 24 години. Подаючи до столу, оселедці притрушували зеленню петрушки.

Оселедець у медовій підливі

500 г оселедців
3 склянки молока
Маринад:
4 ч. ложечки меду
1/2 склянки олії
сік і шкірка з 1 цитрини
по 1/4 ч. ложечки: перцю гіркого і духмяного, цинамону і гвоздики, кардамону.
200 г сушених сливок
3/4 склянки води

Полюбивши смак маринованих оселедців, на цей спосіб почали маринувати і рибу прісноводну, що, треба визнати, було непоганою думкою. Подавали мариновану рибу і до свят-вечірнього столу. Для цієї холодної закуски різну рибу маринували два тижні у оцтовій заливці. Вишуканим способом вважалось додавання білого сухого вина. Ніжне м'ясо розпливалось в устах і смакувало впродовж усіх різдвяних гостин.

Для цієї страви вживали коропа, лина, ляща, але найкращим вважався делікатний пструг. Рибу чистили, промивали, різали шматками, а якщо риба була невелика, то залишали цілою. Солили та скроплювали цитриною і 2 години витримували у холодильнику. Потім, обкачавши у борошні, смажили на олії до золотистого кольору по 5 хвилин з кожного боку. Складали у чавунному чи глиняному горщику.

Пструг маринований

6 пстругів
1/2 склянки олії
1 склянка білого сухого вина
1 склянка 6% винного оцту
4 цибулі

кілька горошин чорного та духмяного перцю, лавровий листок,
чебрець
сіль
сік з цитрини
борошно для обкачування

Окремо готували заливку. Цибулю чистили та різали кружальцями. Пательню, де смажилась риба, знімали з вогню, додавали цибулю, вливали вино та оцет, всипали усі приправи і підігрівали на невеликому вогні 10-15 хвилин під накривкою. Гарячим маринадом заливали пструги. А потім, коли охолонуть, виносили в холодне місце. Там риба просякала маринадом, набиралась пахощів цибулі й пряностей, від чого діставала неповторний ніжний кисло-пікантний смак. До речі, на цей спосіб можна приготувати й иншу рибу, навіть дрібнішу.

Багато з перелічених холодних закусок і сьогодні з успіхом можуть увійти до обов'язкових дванадцяти страв свят-вечірнього меню.

Страви новітнього часу

Час Різдва — це передовсім час панування страв, освячених традицією. Час цей неповторний, бо дає змогу щороку зазирнути туди, де ангели кружляють у зоряному небі, де щемко пахне снігом і сіном, і ще чимось незбагненним, наче запах хліба, вкотре якимось чином пережити своє дитинство, вдихнути його чарівні пахощі, щоб потім знову і знову передавати цей скарб своїм дітям і онукам, наче протягнувши невловиму ниточку крізь те, що проминає. Споживання в час Святого вечора тих страв, які були присутні на столі наших далеких родичів, наповнює нас відчуттям, неначе вони, наші рідні, хоч не знайомі, котрі перебувають вже у вічності, діляться з нами усім, що так старанно придбали упродовж усього часу, дарованого Богом, створивши для нас те, чим ми сьогодні пишаємось, чого не в змозі знищити шалений біг часу, і що ми називаємо традицією.

Так, традиція — це той внутрішній акумулятор, що збирає духовну силу народу, але хто сказав, що традицією називається те, що давно вже минуло? Кожен з нас носить її у своєму серці, і водночас є її творцем, бо традиція не може бути чимось закостенілим, ні, — вона жива. Нехай-но сьогодні щось тільки починається, завтра — стає призвичаєнням, а ще пізніше — може назавжди стати традицією. Приймаючи щось важливе, впроваджуючи його до нашого звичаю, треба перш за все розважити, чи воно добре. Не може, наприклад, стати традицією відвідання у цей вечір розважальних закладів,

навіть найвищого класу (хоч це і пропагується різними ЗМІ), не є традицією надмірне вживання алкоголю чи непомірна обтяжливість для родинного бюджету. Ви, звичайно, можете робити на Святу вечерю, наприклад, канапки з ікрою, але нехай вами не керуватиме засада: «хоч застався, а на стіл постав».

Час, безперечно, ставить нам свої умови. Згадайте, як ще, здається, зовсім недавно майже неможливо було «дістати» оселедців, як навіть найзвичайнісінькі щоденні речі — хліб, гречка чи помаранчі ставали предметами наших найпалкіших бажань, щоби бодай у цей Святий вечір потішити свою родину. Дякувати Богові, сьогодні діти вже не можуть собі навіть уявити тих недобрих часів.

Але нині з'явилась инша проблема: як не потонути у шаленому розмаїтті незнайомих товарів, нових продуктів, як не понадитись на барвисті етикетки та спокусливі рекламні обіцянки? Тут, безперечно, потрібно мати відчуття міри. Не варто, напевне, захоплюватись розмаїтими соусами-приправами, типу американських кетчупів чи східних соусів-чатні. Хоч ці приправи багатьом смакують, але нехай у цей вечір вони почекають, бо нам призначені речі значно вагоміші.

Повсюди у цей неповторний час панує атмосфера урочистости й розуміння усієї важливости моменту, котрий надходить. Тому нехай мода і продукти пов'язані з нею (маю на увазі чипси, піцу, кока-колу та ин.) не дисонують із тим, що є для нас правдивим скарбом.

Якщо ми готуємо нові сучасні страви, то вони не можуть надто контрастувати, виділятись на фоні цілого нашого столу, як не може, скажімо, гостя, згідно з етикетом, бути вдягненою гарніше від господині. Бо як, поміркуймо, будуть виглядати народні, прості страви по сусідству із розкішними омарами чи лангустами? Свята вечеря — це не час демонстрування своєї заможности, навіть коли хтось дуже звик до розкішних наїдків. Нехай цей час навчить нас усіх смиренности: адже сам Бог став убогим маленьким Дитятком.

І, звичайно, поміж усіх дванадцятьох страв Вечері не можуть нові страви бути у більшості на нашому столі. Наприклад, із традиційних — лише узвар та кутя, а решту — цілком нові, хоча й дуже смачні, страви; радше навпаки: нехай нові наїдки лише вносять до традиційної Вечері дещицю новизни, свіжости.

Згідно з народним звичаєм, уся Вечеря у переддень Різдва є абсолютно пісною. То ж нехай усе нове, яке ми маємо намір приготувати, не порушить її настрою стриманости й високого аскетизму. Ці певні обмеження, котрі стосуються продуктів, дозволяють глибше проникнути в суть таїнственного Святого вечора. Це лише на перший погляд важко відмовитися від звичних та, здається, незамінних компонентів. Можливо, серед тих переписів, які приваблюють вас у розкішних кулінарних книжках, мало знайдеться таких страв, де б були дотримані засади Святої вечері, та це не страшно: завжди можна достосувати їх до наших потреб. Масло замінити олією, виключити з них яйця та сметану, натомість ввести якісь інші нюанси: присмачити часником чи пряними травами, додати сушені гриби, маслинки, капарці, запашні олії (лляну, кукурудзяну, горіхову, оливкову чи з виноградних кісточок).

Щоб допомогти вам у виборі цих новинок, ми пропонуємо декілька таких страв, які додадуть трохи свіжости у розмірений порядок Вечері, прикрасять ваш стіл і, маємо надію, смакуватимуть усім членам ваших родин.

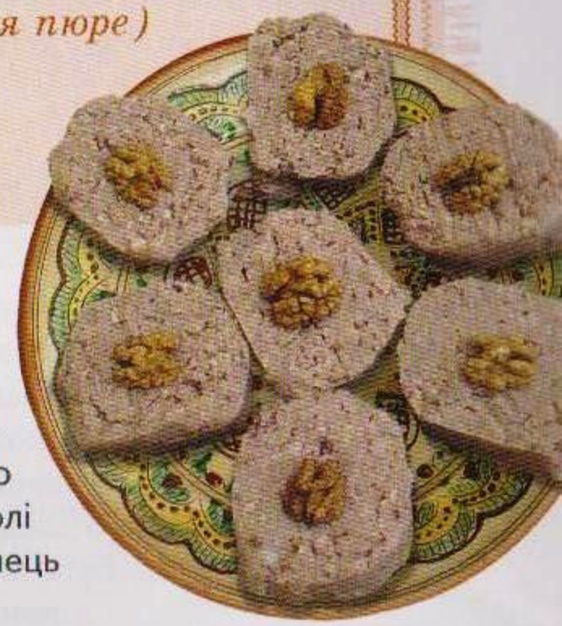
Почнімо від закусок, холодних та гарячих. До холодних закусок, які звичайно подають на початку Вечері, належать різні салати, рибні та овочеві страви, канапки на свіжих або підсмажених шматочках хліба. Холодних закусок не повинно бути дуже багато, їх зазвичай подають на вибір не більше чотирьох. Гарячі закуски подаються після першої головної страви, тобто після борщу, журу або юшки. Враховуючи те, що до особливої Вечері за давнім звичаєм готують аж дванадцять страв, кількість закуски на порцію має бути дуже обмежена.

Оскільки для багатьох — це перше значне споживання їжі цього пісного дня, господиня має нелегке до виконання завдання,

адже до Вечері сідають у пізніші години. Треба, отже, розраховувати, що і скільки подати, щоб після завершення цієї важливої гостини родина не відчувала себе вкрай змученою. Нехай це буде чогось всього кілька ложок, чогось — мініятюрний шматочок, бо всі ми знаємо, як важко втриматись, аби не переїсти.

Завиванець із квасолі

2 склянки квасолі
1/2 склянки олії
1 склянка мелених горіхів
(в т.ч. 3 ст. л. для пюре)
1 велика головка
часнику
сіль, перець



Ось, наприклад, завиванець з квасолі. Цей старовинний наїдок східної, а точніше, вірменської, кухні якнайкраще вписується у меню Святої вечері. Для завиванця можна використати квасолю будь-якого сорту: і червону, і білу. З білої квасолі (особливо великої, «ясь») завиванець виходить ніжнішим.

Отже, квасолю спершу треба намочити у літеплій воді на цілу ніч. Вранці воду злити, залити свіжою і розварити на малому вогні до м'якости. Вкінці посолити і варити ще 10 - 15 хвилин. Відвар злити у иншу посудину, а гарячу квасолю перетерти через сито, щоб відділити тверду шкірочку. Квасолеве пюре розім'яти ложкою, вливаючи туди олію (найкраще сюди підходить горіхова), добре розмішати, щоб олія розійшлася, додати мелених горіхів або мигдалю. Квасолево-горіхове пюре досолюємо при потребі, додаємо щіпку чорного меленого перцю та мускатного горіха.

Часник почистити та дрібно посікти. На лист пергаментного паперу насипати тонкий шар мелених горіхів, викласти пюре, посипати досить густо січеним часником, згорнути рулетом, піднімаючи край паперу. Потім рулет загорнути у цей лист і винести на холод. Його можна приготувати заздалегідь, скажімо, за 1-2 дні до Вечері. Подавати на таці чи оздобній тарелі, порізавши кружальцями.

Потапці, або грінки з часниковою пастою

3 головки часнику
1 невеликий плід авокадо
80 мл горіхової олії
сіль
сік з 1/2 цитрини

Давніми українськими стравами були потапці чи грінки. Так називали підсмажені на маслі чи олії скибки хліба або густої каші. Найчастіше їх вживали як додаток до борщів та юшок, але вони могли бути й самостійними стравами. На Святий вечір можна приготувати маленькі гріночки з пшеничного або житнього хліба з часниковою пастою. Вони можуть бути вишуканим antre — своєрідним вступом, який збуджує апетит та загострює відчуття смаку.

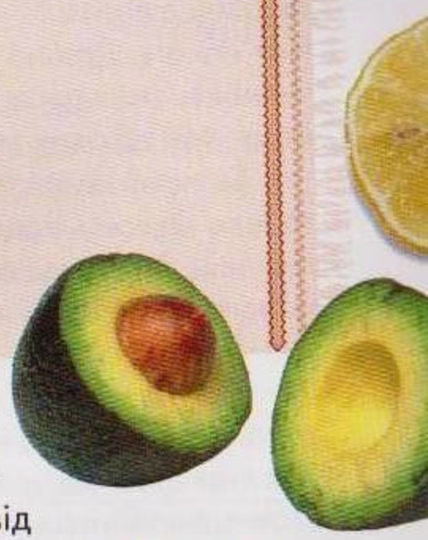
З кількох скибок білого хліба прямокутної форми зрізати шкоринку, а потім, розрізавши по діягоналі, зробити трикутнички. Підсушити їх у братрурі. Щоб потапці стали м'якшими, змастити їх поверхню будь-якою запашною олією.

Головки часнику, кожну окремо, загорнути у алюмінієву фольгу. Запікати у 175 градусах 40 хвилин. Охолодити і кожен зубчик вичавити, тримаючи рукою за гострий кінець, до мисочки. Старанно розім'яти ложкою, посоливши до смаку. Почистити авокадо від шкірки, витягнути кістку. Авокадо порізати часточками, змішати з часником. Вливати до часникового пюре горіхову або кукурудзяну олію. Присмачити ложкою цитринового соку. Все разом розтерти міксером до однорідної маси. Пастою змащувати грінки, зверху можна прикрасити листочком зеленої петрушки. Часникову пасту можна приготувати й без авокадо. Тоді вона буде більш пікантною.

До слова сказати, часникового запаху завжди можна позбутися, коли разом із часником їсти порізану зелень петрушки, змішану із цитриновим соком.

Лосось з кремом авокадо

5 стейків по 200 грамів
50 мл олії
2 великі авокадо
сік з 1 цитрини
2 зубці часнику
2 ст. ложки зелені петрушки
сіль, перець
10 маленьких часточок цитрини для оздоби



З авокадо можна приготувати багато смачних салатиків та кремів. Але треба знати, що цей овоч не надається, аби його варити, бо від цього він гіркне. Ще одна важлива деталь: авокадо мусить бути вповні дозріле, аж тоді воно є справді смачне. Щоб

це перевірити, треба натиснути шкірку пальцем: коли м'якуш прогинається, авокадо вважається дозрілим. Якщо ми купили твердий плід, варто залишити його у кімнаті на кілька днів, але не на сонці (бо також згіркне). Перед вживанням авокадо потрібно почистити від шкірки та витягнути кістку. Це роблять таким чином: плід надрізати гострим ножем вздовж, прокрутити дві половинки у протилежних напрямках і витягнути кістку, пізніше обережно почистити від шкірки, порізати скибками або часточками й відразу скропити цитриновим соком, щоб м'якуш не потемнів на повітрі.

На Святий вечір якнайкраще пасує така цілком сучасна і вишукана страва, як, наприклад, печені стейки лосося з кремом авокадо.

Готові порційні стейки лосося помити та обсушити, якщо використовуємо цілу рибу, то її треба порізати на шматки товщиною 1,5 см. Кожен шматок посипати чорним меленим перцем, змастити олією з усіх боків і пекти на грилі або решітці у братрурі на верхньому рівні при температурі 220 градусів по 5 хвилин з кожного боку. Тим часом авокадо розрізати, позбавити кістки й шкірки. М'якуш розім'яти виделкою, скропити цитриновим соком. Дрібно посікти зелень петрушки та почищені зубці часнику, змішати з авокадо. Посолити й поперчити до смаку, а потім усе збити у міксері на пишну масу.

Спечені шматки риби поділити на дві частини, викласти на тарелі. Зверху покласти ложку крему з авокадо та часточки цитрини. Гарно виглядатимуть оздобні розетки з крему, котрими можна прикрасити спечені стейки, наповнивши кремом кулінарний шприц.

Слід пам'ятати, що кожна порція на Святу вечерю має бути дуже ощадною, аби нам не забракло сили покуштувати впродовж вечора усі дванадцять страв. Керуючись цією засадою, 1 кг лосося вистачає на 10 порцій.

Січений оселедець з помаранчами

1 оселедець
1 яблуко (ренета)
1 цибуля
1 огірок
1 ч. ложечка мороженого кропу
по 1 ст. ложці олії та соку з малої цитрини
2 великі ароматні яблука
1 велика помаранча

Традиційні свят-вечірні оселедці можна приготувати трохи по-иншому. Виглядатиме ця страва цілком сучасно і цікаво. Її треба відразу сервірувати на окремих тарелях: кожному ошатне та запашне кружальце, прибране часточками помаранчів.

Коли готуємо оселедці, мариновані чи в олії, одну вимочену рибку без кісток та шкірки відкладаємо. Ріжемо її дрібнесенько, майже січемо. Так само дрібненько ріжемо цибулю та яблука (найкраще сіра чи золота ренета). Один маринований огірок чистимо від шкірки і січемо так, як цибулю та яблуко. Вимішуємо усе разом. Присмачуємо ложкою цитринового соку, ложкою олії, можемо додати, якщо маємо, мороженого кропу, складаємо до слоїчка.

Перед Святою вечерею чистимо помаранчу від шкірки, а потім ще й від білої плівочки, розбираємо на часточки. На кожну тарелю викладаємо по 2 часточки помаранчі. Яблука чистимо від шкірки та насінників, ріжемо на кружальця. Аби вони не потемніли, скроплюємо цитриновим соком. Коли яблука мають тоненьку і запашну шкірку, можемо її не чистити. Кружальця яблук кладемо на тарелю. Ложечкою викладаємо на яблука гіркою січений оселедець.

Рулетики з вудженого лосося

8-10 тоненьких скибок лосося
3 ст. ложки порізаних скибок лосося
1 огірок
1/2 склянки порізаного ананаса
2 ст. ложки консервованої кукурудзи

Соус:

1/2 склянки олії
2 ст. ложки перевареної води
1 ст. ложка цитринового соку
по 1 ч. ложечці меду та гірчиці
1 ст. ложка потертого хрону
сіль, білий перець
1 ч. ложечка мороженого кропу

Незвичайно і гарно виглядатимуть серед традиційних страв загорнені рулетики із тоненьких пластинок вудженого лосося, які продаються вже порізаними. Для них треба спочатку лише напередодні приготувати начинку, а потім уся закуска робиться дуже швидко.

Спершу готуємо соус, збиваючи у міксері або у звичайній пляшці олію з водою та цитриновим соком. Під час збивання додаємо по ложечці гірчиці та меду, дрібку соли й білого перцю. Ще треба додати ложку потертого хрону. Коли відкриємо пачку з скибками вудженого лосося, то побачимо, що не всі скибки надаються до рулетиків. Як правило, там буде кілька дуже маленьких або розірваних скибок. Ці скибки також придадуться. Їх треба порізати дрібненько. Крім того нам ще буде потрібно: мариновані огірки, консервовані ананас та кукурудза, сіль, перець та ложка мороженого кропу. Огірки й ананас також дрібненько порізати. Вимішати усе разом. Додати соус і вимішати вдруге. На пластинку лосося викласти ложечку начинки, загорнути рулетиком, заколоти дерев'яною шпичкою. Завиванці покласти на листки пекінської капусти.

Салат з печериць та пору

300 г печериць
2 ст. ложки соку з цитрини
2 ст. ложки олії

Соус:

1 ч. ложечка зерен коріандру
4 ст. ложки кукурудзяної олії
2 ст. ложки цитринового соку
дрібка гірчиці
сіль, білий перець
3 пори (біла частина)
2 ст. ложки зелені петрушки
кілька ягід темного винограду

Окрім традиційних на Різдво сушених грибів, можемо використати і свіжі, адже чудовим смаком вирощених печериць можемо насолоджуватись упродовж цілого року. Отже свят-вечірні пісні страви можна приготувати і з них. Ось, наприклад, цей дуже простий французький салат, до складу якого входять припущені печериці, пір та зелень петрушки.

Печериці треба почистити, відрізавши кінчики ніжок, помити (у разі потреби), обсушити і тонко нашаткувати (товщиною 2-3 мм). Відразу скропити цитриновим соком, щоб вони не потемніли. Розігріти олію на пательні. Кинути туди печериці і, легко підтрушуючи, смажити 3 хвилини. Перекласти з пательні.

Розчавити у ступці ложечку зерен коріандру і залити його кукурудзяною олією на 15 хвилин. Потім олію процідити через ситко. Від пору відрізати білу частину а потім ще й розрізати вздовж, добре промити її (цю білу частину) під біжучою водою, аби між листками не залишилось бруду,

осушити і тоненько порізати на півкружальця. Зелень петрушки дрібно посікти, змішати з пором, легенько зім'яти рукою.

Проціджену олію змішати з соком з цитрини, дрібкою соли, перцем та маленькою кількістю, всього на кінчик ножа, гірчицею. Вимішати печериці, овочі та соус, викласти на пласку тарелю. Прикрасити половинками великого темного винограду, з якого перед тим витягнути кісточки.

Фаршировані печериці

Страви із печериць, особливо фаршированих, завжди вважались гарними додатками до головних страв та вишуканими закусками. Їх часто подавали на різні урочисті гостини, свята. Справді, чудово виглядають капелюшки цих ароматних грибів, начинені різними делікатними начинками. З білим сухим вином вони є легкою закускою, попри те, що гриби вважають тяжкими для травлення продуктами. Фаршировані печериці можна включити й до свят-вечірнього меню, якщо ми внесемо до перепису певні корективи.

Фаршировані печериці

1/4 склянки води
8 капелюшків печериць
2 середні цибулі
2 середні зубці часнику
3 ст. ложки олії
2-3 ст. ложки білих сухарів
2 ст. ложки порізаної зелені петрушки
сіль, білий перець
1/2 склянки білого вина
1/2 склянки води

Для цієї страви візьмемо стільки гарних середніх печериць, скільки порцій потрібно приготувати. Оскільки печериці зазвичай продаються чистими, їх вистачить лише протерти вологою серветкою. Більш обережні можуть гриби промити та обсушити. Відрізати ніжки. Капелюшки викласти у змащену олією відповідну жаротривку форму. Ніжки дрібно порізати. Так само порізати й цибулю та зелень петрушки. На пательні розігріти олію, покласти ніжки й цибулю і смажити, помішуючи 3 хвилини. Трохи охолодити, додати мелені сухарі, розчавлений часник, сіль, перець та зелень петрушки. Начинити капелюшки, зверху посипати сухарями. Поставити у холодильник на годину. Тим часом розігріти братруру до 165 градусів. Форму витягнути з холодильника, підлити гриби білим сухим вином та водою. Запікати печериці 30 хвилин.

Смажені лисички або рижики

200 г грибів
2 ст. ложки меду
1/2 ст. ложки горілки
1 середня цибуля
4 ст. ложки олії
по щіпці меленого ялівцю, чебрецю та материнки
сіль, перець

Ведучи мову про цікаві та нові страви з грибів, можна згадати й про такі гриби, котрі з'являються на свят-вечірньому столі завдяки новітнім технологіям. Маю на думці заморожування улюблених дарунків лісу в час їхнього дозрівання, яке дозволяє відчути вповні смак та аромат маслюків, лисичок, опеньок чи рижиків тоді, коли за вікном сніговії та морози. Морожені гриби, звичайно, можна купити у магазинах, а можна заморозити самому під час найбільшого грибозбору. Для цього потрібна насамперед

морозильна камера з температурою не менш ніж 18 градусів нижче нуля. Гриби треба почистити та ошпарити окропом. Відцідити та охолодити. Після цього розкласти на невеликі порції у пластикові пуделка та заморозити. Розморожуючи, викласти на полумисок й витримати у холодильнику кілька годин.

Для наших смажених грибів потрібно кільканадцять капелюшків рижиків чи опеньків або цілих лисичок. Береги капелюшків слід надрізати ножем. Дві ложки меду розігріти, змішати з половиною ложки горілки. Змастити гриби цією сумішшю, а потім припорошити лісовими приправами: по щіпці меленого ялівцю, чебрецю та материнки. Розігріти на пательні 4 ложки олії. Підсмажити дрібно порізану цибулю, щоб трішки зм'якла, тоді покласти гриби і смажити до цілковитої м'якості. Вкінці посолити та поперчити. Подати улюблені гриби як гарячу закуску, після борщу.

Балканська юшка з риби

1 кг коропа
0,5 кг лосося
1 склянка білого сухого вина
по 1 великій моркві та цибулині
пів селери
5 помідорів
20 зубців часнику
сіль, перець
4-5 ст. ложок олії

Попри те, що, згідно з правилами доброго тону після холодних закусок подають гарячі рідкі страви і лише після них — гарячі закуски, ми об'єднали усі закуски в один розділ. Але все-таки кілька слів хотілося б ще сказати про юшки. Як я вже згадувала, рибну юшку (а про неї власне мова) подавали до Вечері переважно у міщанських та панських родинах. Це були зупи, чи, точніше, прозорі юшки, які наливали у тарелі з

показним шматком риби. Пізніше рибні юшки були якось призабуті у час Вечері через всезагальну любов до смаку борщу та грибів. А варто знов до неї повернутися, бо хочеться окрім свят-вечірнього борщу посмакувати вишуканим смаком рибної юшки, а особливо цієї.

Для юшки потрібно одного коропа вагою 1 кг та пів кілограма лосося без шкірки (може бути й горбуша). Коропа справити, як звичайно, покраяти шматками, посолити, скропити легко цитриною і поставити на холоді. Лосося також порізати, посипати перцем і також відставити. Для юшки треба взяти баняк з грубим дном або казанок. Розігріти олію (з ложечкою олії з оливок), кинути туди пошатковану цибулю, потім моркву та селеру. Як овочі трішки зм'якнуть, влити склянку білого сухого вина, порізані помідори без шкірки (замість помідорів можна додати ложку помідорової пасти чи пюре) і 20 зубців часнику, котрі спочатку треба дрібно посікти. Овочі залити двома літрами гарячої води. Варити 20 хвилин на малому вогні. Покласти до юшки шматки риби, варити далі ще 20 хвилин. Пильнувати, щоб юшка не кипіла, лише ледь «мругала». Подавати з грінками з чорного хліба (можна подати потапці з часниковою пастою).

Після балканської юшки надходить час на розмаїті страви з риби, так звані головні. Взагалі Вечеря — це справжній рай для шанувальників усіх без винятку ґатунків риб. Окрім традиційного коропа чи лина, сома або товстолобика, можемо сміливо купувати і рибу морську: лосося, скумбрію, морського окуня, свіжі не солені оселедці. Скажімо, з коропа можемо приготувати холодець та традиційну смажену, з лосося — гарячу закуску, а із скумбрії чи хека — запечену.

Захоплення стравами з риби може принести для нас саму лише користь і з огляду здоров'я: відомо, що вона відзначається низькою калорійністю, легкою стравністю, по-друге, риба — це повна комора вітамінів і мінеральних речовин, а, мушу сказати, що їмо ми її не так часто впродовж року, як би належало. Тому користаймо цією щасливою нагодою і приготуймо для нашої родини цілу в'язанку рибних смаколиків.

Оскільки вечеря пісна, до риби замість постійних додатків, якими є масло або сметана, можна використати різдвяні присмаки: сушені гриби та фрукти, мандаринки, ананаси, кумкват, ліметки і ще багато инших «зимових фруктів».

Таким чином свят-вечірні рибні страви стануть неповторним і не зовсім звичайним кулінарним пережиттям, яке, своєю чергою, захочуть повторити у свій час наші діти, бо ці смаки завжди нагадуватимуть їм про ті чудові хвилини, коли вся родина збиралася за різдвяним столом.

Риба в листках капусти

1 товстолобик вагою 1 – 1,5 кг
для «смаку»:
по 1 цибулині, морквині, петрушці
сіль, чорний і духмяний перець
1 велика кучерява капуста
для фаршу:
1 цибуля
4 ст. ложки олії
2 ст. ложки тертого хрону
2 ст. ложки родзинок
1 ст. ложка сухарів
2 ст. ложки зелені петрушки
сіль, перець, лаврове листя
1/2 склянки білого сухого вина

Для цієї оригінальної страви, що нагадує голубці, надається філе будь-якої риби: щупака, коропа, товстолобика чи судака. Добра також і морська риба: хек, чи хоч, скажімо, морський окунь. Для прикладу візьмімо товстолобика вагою 1-1,5 кг. Товстолобика без луски та нутрощів спершу треба трохи відмочити у соляному розчині або суміші води та молока, або бодай натерти пряними травами з цитриновим соком, щоб позбутися

цього характерного запаху мулу. Потім рибу ополоснути, відрізати голову та плавники, а потім гострим ножем зрізати м'ясо з хребта та ребер. Шкіру можна зняти також, а чисте філе порізати шматочками завбільшки середнього голубця. Легко припорошити його меленим перцем та скропити цитриновим соком. Витримати у холодильнику, поки готується підлива.

Відрізані частини риби залити одним літром води і на малому вогні упродовж 1 години приготувати «смак», додавши цибулю, коріння (моркву та петрушку), духмяного перцю та лавровий листок. Залишити «смак» разом з усіма кістками, щоб трохи охолонув, а потім процідити його крізь марлю.

Приготувати листки капусти. Для рибних «голубців» візьмемо савойську, або кучеряву капусту, «кель», як кажуть на неї старші господині. Готуємо її, як звичайно на голубці, кинувши вже відрізані листки або цілу головку на окріп — як кому легше. Пильнувати, аби листочки не переварились. М'які листки витягнути, охолодити, зрізати тверду жилку із зовнішньої сторони.

Приготувати фарш. Підсмажити на олійці цибулю, в кінці смаження додати тертого хрону. До остиглої цибулі досипати мелених сухарів, посічену зелень петрушки та намочених у сухому білому вині родзинок.

На підготовлений капустяний листок покласти рибне філе і ложку фаршу. Загорнути трубочкою голубці, увіпхавши краї досередини. Голубці викласти у ряд, підстеливши під них зайві листки. Влити склянку рибного відвару, смаку, додати і те вино, в котрому намочувались родзинки. Запікати до м'якости у середньо нагрітій братрурі (175 градусів) близько години.

Тим часом приготувати підливу. Підігріти решту рибного відвару (1 — 1,5 склянки) з чаркою сухого білого вина. Приправити сіллю, перцем або «вегетою». Ложку крохмалю розвести кількома ложками холодного відвару, долити до гарячого.

Готові голубці полити на полумиску підливою, решту подати окремо. Як гарнір, можна голубці обкласти довкола шанцем картопляного пюре, але з огляду на те, що на Вечерю подаються вареники з картоплею чи квасолею, вони також можуть бути смачним гарніром.

Короп, фаршированний маком

1 кг коропа

Фарш:

100 г булочки
1/2 склянки вина
печінка і 100 г м'яса коропа
по 1 жмені мигдалю, родзинок та інжиру
1 цибуля
2 ст. ложки горіхової олії
шкірка з 1 цитрини
1/2 склянки змеленого маку
2 ст. ложки маргарину
1 ч. ложечка меду
сіль, свіжо змелений перець

Помаранчевий соус:

1/2 склянки соку з помаранчі
1/2 склянки білого сухого вина
потерта шкірка з помаранчі
1 ч. ложечка крохмалю
1 ст. ложка вина

Взагалі усі риби з родини коропів мають дещо болотяний запах, тому ідеально було б дати можливість їм зо два дні поплавати у чистій воді. Тоді їх смак буде делікатний і шляхетний. Але коли у нашій диспозиції є лишень одна ванна, марно сподіватися, що наша родина настільки буде перейматись цими нюансами, щоб піти на такі самопожертви. З огляду на наші умови, доводиться спрощувати усю процедуру знищення цього прикрого запаху до банального вимочування почищеної риби у чистій воді 5 годин, бодай два рази міняючи воду.

Короп треба купити вагою 1 — 1,5 кг, менші просто не такі смачні. Почистивши від луски та нутрощів, рибу вимочувати у воді, не відрізаючи голови (зябра та очі видалити).

Для фаршу нам треба: булочку, намочену у білому вині, а потім відтиснену від рідини, печінку та 100 г м'яса цього ж коропа, жменю дрібно посіченого мигдалю без шкірки, жменю родзинок і сушених фіг (інжиру), порізаних тоненькими смужками, 1 цибулину, порізану кубиками і потушковану у двох ложках ароматної олії. Крім того, — потерта шкірка з помитої та ошпареної окропом цитрини, чорний свіжозмелений перець і 1/2 склянки потертого маку, як на кутю. На додачу до маку знадобиться ложечка меду, дві ложки вершкового маргарину і дрібка соли.

Приготування фаршу розпочинаємо від збивання маргарину з сіллю і медом. Потім поступово додаємо: змелені м'ясо й печінку коропа, відтиснену булочку, потерту цитринову шкірку, мак та сушені фрукти. Фарш куштуємо і, якщо потрібно, досолюємо, додаємо змеленого перцю. Коли начинка густа, підливаємо білим сухим вином.

Начинку накладаємо до черевця, зашиваємо рибу білими бавовняними нитками і загортаємо не тісно у подвійно складений відповідний лист пергаменту. Кладемо коропа до бритванки. Зверху цю бритванку щільно закриваємо алюмінієвою фольгою, щоб навіть через найменшу щілину не втрачався тонкий ніжний аромат цієї незвичайної страви.

Пекти коропа слід 1,5 — 2 години при температурі 160 градусів.

Подавати коропа на полумиску, политого соусом з помаранчі. Для цього соусу кип'ятимо по 1/2 склянки білого сухого вина та помаранчевого соку з дрібкою цукру. Коли рідини залишиться половина, і соус набере бурштинового кольору, додаємо потерту помаранчеву шкірку. Загущуємо сумішшю ложечки крохмалю та ложки вина.

Якщо перепис на коропа з маком та сушеними фруктами видається для вас занадто екзотичним і вам бракує відваги на його приготування, то можна спробувати приготувати щось більш відповідне до наших традиційних уявлень та смаків.

Короп у вині

1кг коропа
4 зубці часнику
1 склянка білого сухого вина
сіль, перець, чебрець
5 ст. ложок олії

Справленого коропа добре промити і обсушити. Натерти зверху сіллю. Часник розтерти з сіллю і натерти цією сумішшю коропа всередині. Окрім часнику з сіллю, коропа зсередини скропити олією, покласти гілочку чебрецю. Черевце риби стягнути дерев'яними шпичками. Братруру нагріти до 200 градусів. На дно бритванки налити ложку олії, покласти коропа, згори полити 2 ложками олії, підлити кількома ложками білого сухого вина. Пекти рибу 25-30 хвилин, часто поливаючи вином. Під час печення коропа не обертати, щоб не пошкодити його.

Судак, тушкований у соці з цибулі

1 кг судака
5 цибулин
3 ст. ложки капарців
3 ст. ложки зелених оливок без кісточок
5 маринованих печериць
4 ст. ложки оливкової олії
1,5 склянки білого напівсухого вина
цитрина, сіль, білий перець

Відомо, що, цибулею, як і часником, риби не зіпсувати. Як, наприклад, у цьому оригінальному переписі, котрий, до того ж, не вимагає багато часу для приготування.

До цибулі нам найперше потрібна риба, найкраще судак (колись його на Україні називали сулою), вагою не менше 1 кг.

Почищеного й вимитого судака натерти сіллю, легко скропити цитриновим соком і відставити на годину у холодильник. Через годину витягнути і порізати шматками. Почистити 4 великі цибулі й потерти їх на дрібній терці. Через марлю витиснути з них сік. Відповідну глибоку пательню чи иншу форму змастити олією, покласти туди шматки риби, залити соком з цибулі. Тушкувати на малому вогні 12 хвилин під накривкою. Пізніше скропити оливковою олією, долити 100 мл білого напівсухого вина і знову тушкувати 10 хвилин. М'яку рибу витягнути на зігрітий полумисок і тримати в теплі. До рідини, що залишилась на пательні, додати капарці, порізані зелені оливки та тоненькими кружальцями цитрини. Все разом підігріти, приправити, якщо треба, сіллю й білим меленим перцем. Вкінці покласти порізані мариновані печериці. Гарячим соусом полити рибу. Подавати до будь-якого гарніру. Добрим додатком до приготованого таким чином судака можуть бути тонкі скибки свят-вечірнього пирога з гречаною кашею й картоплею.

Морська риба смаком не поступається мешканцям наших рідних річок та озер. Страви з морського окуня, горбуші, хека, скумбрії чи навіть оселедців можуть зайняти своє місце за різдвяним столом. У всіх них є лише одна вада: вони зазвичай продаються замороженими, тому тяжко визначити їх якість. Але є й позитивний момент — не треба багато часу витрачати на вступне оправляння (бо зазвичай купуємо вже готове філе): шкребти від луски, патрати, а саме це забирає найбільше часу. Щоб позбутися характерного «морського» запаху, можна 1 годину вимочувати рибу у молоці з додатком перцю або натерти пряними травами: майораном, чебрецем, естрагоном та базиліком, скропити соком з цитрини — і витримати 30-60 хвилин у холодильнику.

Скумбрія у гірчичному соусі «діон»

4 скумбрії
1 слоїчок гірчиці
4 ст. ложки олії
по 1 склянці білого вина та рибного бульйону
1 чубата ст. ложка борошна
2 цибулі
пучок пряних трав
1 цитрина
сіль, перець, зелень петрушки

Ми більше звикли до скумбрії вудженої чи консервованої в томаті, але з неї також можна приготувати багато оригінальних страв, бо вона чудово надається до грилю, запікання, смаження та тушкування. М'ясо скумбрії дуже смачне, тлусте та соковите. Якщо ми не купуємо готового філе, а морожену цілу скумбрію, то вибираємо 4 великі рибки. Розморожуємо їх у холодній підсоленій воді, відрізаємо голову та хвіст, чистимо від нутрощів та шкіри. Пластуємо її на філе без кісток та шкіри, натираємо чебрецем або майораном, скроплюємо цитриновим соком і ставимо у холодне місце на 30 хвилин.

Потім треба приготувати відповідну жаротривку форму. Філе посипати сіллю та перцем і змастити делікатною гірчицею. Покласти до форми. Цибулю порізати малими кубиками, потушкувати її на иншій розігрітій пательні у двох ложках олії. Додати борошно, вимішати і влити по склянці білого сухого вина та бульйону з риби (можемо використати з рибного холодцю). Покласти до соусу так званий «ароматичний букет» (класична французька суміш), до котрого входять 3 гілочки петрушки, гілочка чебрецю та 2 лаврові листочки, і тушкувати на середньому вогні 10 хвилин. Братруру нагріти до 200 градусів. Вилити на скумбрію приготований соус, довести до кипіння на маленькому вогні й запікати у братрурі 15-20 хвилин. Готові шматочки

скумбрії викласти на полумисок, з соусу усунути пряний букет, а туди додати 1 ложку гірчиці. Старанно вимішати і приправити до смаку сіллю і перцем. Рибу полити соусом, прикрасити кружальцями цитрини і зеленню петрушки.

Хек у мигдалі

4 філе хека
200 мл олії
4 ст. ложки борошна
4 ст. ложки рибного бульйону
8 ст. ложок тертих сухарів
8 ст. ложок мигдалевих пластівців

Гарнір

4 великих морквини
2-3 ст. ложки горіхової олії
1 ч. ложечка меду
дрібка соли
1/2 склянки води

Хек продається у двох різновидах: зі шкірою та хребтом і у вигляді філе. М'ясо його хоч тверде, але соковите, тому в першу чергу надається до смаження та запікання. Страви, приготовлені з цілої риби, є, звичайно, соковитіші. Щоб шматочки філе не втратили свого соку, їх треба добре запанірувати спочатку в борошні, а потім, змочивши у розколочених яйцях, запанірувати вдруге у сухарях. Оскільки Свята вечеря є пісною, то яйця слід замінити на якусь иншу рідину: це може бути цибулевий сік чи густий рибний бульйон. Щоб покращити смак смаженого хека і підкреслити святковість вибраної страви, сухарі можна частково або цілком замінити мигдалем, горіхами, кокосовою стружкою. Можна додати до панірування потерту шкірку з цитрини, мускатний горіх чи инші пряноші. Коли ми маємо намір запанірувати хека у мигдалі, на гарнір можна подати тушковані у меду кружальця моркви.

Філе порізати порційними шматками, посолити, поперчити та скропити цитриновим соком. Приготувати у мисочках борошно та сухарі. До третьої мисочки влити кілька ложок міцного рибного бульйону. Очищений мигдаль порізати вздовж на пластинки (можна купити готові мигдалеві пластівці). Шматочки риби обсипати борошном, вмочити у бульйон і вдруге запанірувати у сухарях. Смажити рибу на олії до світло-золотистого кольору. Легко підсмажені шматочки викладати на мигдалеві пластівці. Обточивши їх старанно у пластівцях, підсмажити ще раз, аж мигдаль зарум'яниться. Викласти на полумисок, прибравши часточками цитрини.

На гарнір до хека (як і до будь-якої смаженої чи запеченої риби) можна приготувати тушковану моркву. Для цього треба вибрати, якщо можливо, однакової товщини моркву, тоді кружальця будуть більш-менш однакові. Почистити її й порізати на кружальця товщиною 1 см. У банячку з товстим дном розігріти ароматну олію, покласти туди моркву, підлити водою і тушкувати 10-12 хвилин. Як вода майже випарується, а морква зм'якне, тоді додати до неї ложечку меду. Вогонь зменшити до мінімуму. Смажити моркву у меду кілька хвилин, вкінці трішки присолити. Тримати у теплі, поки смажиться риба.

Оселедці пікантні

6 свіжих оселедців
1 слоїк гірчиці
потерті сухарі з 3 рогаликів
200 мл олії

Підлива

2 ст. ложки винного оцту
6 ст. ложок оливкової олії
1 ч. ложечка гірчиці
1 цибулина

Для тих, хто любить смак гострих й пікантних наїдків, існує чимало оригінальних страв у різних кухнях світу. Оскільки м'ясо оселедців тлусте і пружне, вони наче створені до чогось гострого та пікантного. Ми, правда, більш призвичаєні до оселедців солених, але час від часу можна спробувати їх свіжими запекти чи посмажити. На жаль, крім улюбленого смаку оселедці мають одну ваду, а саме: надто міцний запах. Він прагне завоювати увесь довколишній простір, тому, готуючи з тих солоних різні закуски, ми добре знаємо, як важко його позбутися. Тому й присмачуємо його цибулею, прянощами, цитриною.

Свіжі оселедці у тих краях, де їх виловлюють, смажать на відкритому повітрі, щоб усі пікантні аромати могли швидко вивітритися.

Але ж не відмовлятись заради якихось кількох не дуже приємних хвилин від справді смачних страв. До того ж, і на це існують свої способи. Запах можна злагіднити, коли оселедці, наприклад, обточити у чомусь ароматному та пікантному, як, скажімо, у гірчиці.

Спершу морожені оселедці треба розморозити. Це робимо, як завжди, у солоній воді. Потім почистити від луски, відрізати голову і через цей отвір витягнути нутрощі. Добре промити всередині і зовні, а потім обсушити. По обидвох сторонах хребта зробити ножем легенькі надрізи, щоб риба не деформувалася від гарячих температур. Маленькою ложечкою обмастити увесь оселедець гірчицею, а потім обточити його добре у тертій сухій булочці (рогаликах). Покласти до змащеної олією бритванки, згори полити також олією і поставити у братруру, нагріту до температури 200 градусів, на верхній рівень. Пекти 15 хвилин.

Окремо подати гостру підливу з соусу вінегрет та гірчиці, посіченої цибулі, капарців і зелені петрушки.

Для підливи цибулю дрібно посікти. Змішати у пляшечці оцет та олію, додати гірчицю, сіль та дрібку цукру. З'єднати вінегрет з посіченою цибулею, капарцями та порізаною зеленню петрушки.

Оселедці з грибами

6 свіжих оселедців
3 цибулини
12 малих сушених боровиків
3 корнішони
1 невеличка булка
6 шпротів
6 ст. ложок олії

Крім гірчиці, з оселедичним запахом незле впораються і білі сушені гриби, котрі й самі по собі володіють не менш сильним запахом, лише набагато приємнішим. А що на Святвечір незрівняні аромати сухих боровиків владно порядкують у наших домівках, бо додаємо їх у цей час майже до всіх святкових страв, окрім узвару та куті, тому настає слушна хвилина для оселедців, фаршированих власне тим різдвяним смаколиком.

Купуючи морожені оселедці, звернімо увагу на їхнє забарвлення: вони мають бути світлими, без жодних темних чи іржавих плям. Розморожуємо у підсоленій воді, потім чистимо від луски, витягаємо зябра. Нутрощі, молочко чи ікру витягаємо через розріз на спині. Для цього треба зробити глибокий розріз аж до хребта, розділити рибу на дві частини і витягнути увесь вміст. Добре промити всередині. Ножем або кухарськими ножицями відрізати спершу хребет біля хвоста, потім витягнувши його, відрізати біля голови. Старанно повитягати усі можливі кістки (для цього можна навіть використати пінцет), натерти оселедці майораном або чебрецем і скропити цитриновим соком.

Тим часом приготувати начинку. Намочені гриби, по 2 шт. на одну рибку, зварити до м'якости, відвар процідити, гриби промити, порізати дрібненько. Цибулю, також дрібно порізану, підсмажити на олії до золотистого кольору. Булочку намочити у холодному відварі з грибів на кілька хвилин, а потім відтиснути.

Корнішони (маленькі гострі мариновані в оцті огірки) посікти якомога дрібніше. Ще для фаршу потрібно взяти стільки штук шпротів, скільки маємо оселедців.

Тепер, коли все приготовлене, можемо робити начинку. Втирати у мисці, а ще краще макітрі, відтиснену булку зі шпротами, потім туди додати цибулю, гриби та корнішони, приправити мускатним горіхом та білим меленим перцем. Ложкою начинити оселедці через розріз на спинці, сколоти дерев'яними шпичками, або зашити білими бавовняними нитками. Рибу припорошити борошном, посипати сіллю, покласти до відповідної жаротривкої форми. Полити рибу олією, на дно підлити 1/2 склянки води. Братруру нагріти до 175 градусів. Пекти 40 хвилин.

Капуста червона до риби

головка червоної капусти (1 кг)
1/2 склянки оливкової олії
1/2 кг кислих яблук
5 цибулин
5 зубців часнику
1 склянка червоного сухого вина
2 ст. ложки цитринового соку
мускатний горіх, перець, цинамон, чебрець, кмин, майоран
сіль, цукор

Завершуючи розмову про так звані головні рибні страви, треба ще відповісти на питання, з чим ці наїдки подавати. Зазвичай до риби подають картоплю на всі можливі способи: варену, смажену та печену; каші: здебільшого розсипчасту рисову та гречану. У час Вечері справи виглядають трохи по-иншому. І картопля, і каші уже присутні в тих традиційних наїдках, котрі ми готуємо до столу, тому вдруге мало в кого виникає бажання куштувати ті ж самі продукти.

Отже, хочеться до рибки чогось новенького та смачненького.

Ось тут можна поговорити про тушковану червону капусту та ще з яблучками і з розмаїтими пряними травами.

Тугу гарну головку червоної капусти треба тонко пошаткувати. Скропити цитриновим соком. До чавунної широкої ринки, на дно якої налити зо дві ложки оливкової чи будь-якої иншої ароматної олії, покласти кілька горошин духмяного та чорного перцю, а на них укладати шарами капусту, пошатковані пластинками кислуваті яблука, порізану півкружальцями цибулю та часник. Кожен шар посипати змеленими кмином, мускатним горішком, цинамоном, чебрецем та майораном, перцем, притрусити сіллю і цукром, полити невеликою кількістю олії. Залити червоним сухим вином та водою. Тушкувати на малому вогні під накривкою до м'якости, підклавши металеву пластину чи розсікач полум'я. Подавати до риби, посипавши зеленню петрушки чи кропу.

Ще раз про десерти

Повільно спливають благословенні хвилини цієї найдовшої Вечері року в радісному спілкуванні, у розмовах та співах старовинних колядок. Ось уже на столі з'являється під радісні вигуки кутя, яку всі з нетерпінням чекають, особливо малеча, бо хто ж не любить неповторного солодкого смаку цих хлібних зерен, щедро политих медом та розтертим маком, присмачених горіхами, мигдалем та родзинками? Господині намагаються приготувати куті чималеньку макітру, щоб вистачило впродовж усіх Свят, та ба, все, що добре, закінчується чомусь швидше, аніж очікувалось. Тому завжди хочеться приготувати, окрім куті, ще чогось солоденького, щоб потішити своїх любих ласунів у час Святого вечора ще більше, але яке солодке можна спекти без яєць, масла чи сметани?

А, виявляється, можна. Хтось із мудрих сказав, що нове — це добре забуте старе. Адже у нас ще за часів Київської Русі побутували, так звані, «медові хліби». Вони побутують і тепер, але сучасні медівники печуться вже за иншою рецептурою, куди, окрім борошна та меду, входить сметана, яйця чи масло, і котрі, звичайно, набагато пухкіші від давніх. А в німецькій кухні й дотепер існують переписи на тверді медові коржики, якими із задоволенням усі ласують різдвяної пори. Називається це печиво «прінтен». Можемо спекти його й ми, бо діти прінтени надзвичайно люблять. На початку видається, що вони настільки тверді, аж страшно об них зуби поламати, але це їхня велика таємниця, бо лишень прінтен торкається губ, уся його твердість

одразу зникає, розпливаючись в устах неймовірними пахощами цинамону, ванілі та кардамону. Таця з печивом швиденько порожніє, бо хочеться куштувати їх ще і ще.

Не останньою річчю у бажанні приготувати прінтени є й те, що їх можна спекти за багато днів перед Вечерею, ба, навіть і за два тижні. Потім можуть собі спокійно вилежуватись у щільно замкнутому пуделку, що їм іде лише на користь. Одна небезпека лишень чигає на прінтени: що ваш надійний сховок передчасно викриють діти, ці всюдисущі цікавські нишпорки по усіх закапелках. Тому пекти прінтени потрібно у суворій таємниці. Це, звичайно, жарт.

А ось і перепис на чудове печиво до Святого вечора.

Прінтени

300 г сиропу
200 меду
100 цукру
600 г борошна
1 пачка порошку до печива
1 щіпка соли
потерта шкірка з 1 помаранчі
по 1 ч. ложечці змеленого анісу, кардамону, гвоздики, цинамону
3 ложки потовчених льодяників

Приготувати сироп з 200 г цукру та 100 мл води. Можна використати сироп від цукатів, які ми робимо до різдвяних свят, або з аґрусового, абрикосового чи персикового варення. До гарячого сиропу додати мед, потім цукор, пряноші. Все добре розігріти, щоб цукор увесь розпустився. Зняти з вогню та охолодити. Борошно змішати з сіллю та порошком до печива, зробити ямку, куди влити теплувату суміш сиропу, меду і пряноші. Спочатку ножем, а пізніше руками замісити тверде тісто. За бажанням додати потовчених льодяників, але у жодному разі не мелених, інакше ризикуємо перетворити прінтени на тверді цукрові крижинки. Тісто залишити на холоді на цілу ніч.

Зранку братруру розігріти до температури 220 градусів. Тісто викласти на стільницю, ще раз вимісити, тоді, підсипаючи борошном, щоб воно не прилипало до стільниці та валка, обережно розвалкувати до товщини 1/2 сантиметра. Порізати на прямокутники. Перенести на бляшку, вистелену пергаментним папером. Пекти 15 хвилин.

Треба зауважити, що медове тісто дуже наростає, тому викладати печиво потрібно на певній віддалі. Охололі тістечка при бажанні можна покрити цукровою поливою, яку треба втерти із 100 г цукрової пудри, ложки цитринового соку та пів ложечки гарячої води. Але й без жодної глазурі це печиво є дуже смачним.

Капама

Яка кухня найсолодша? Звичайно ж, східна. Сповиті екзотичними ароматами, наче пахощами самого раю, східні десерти вважаються одними з найдосконаліших та найвишуканіших витворів. Давня українська кухня (і не лише шляхетська) багато запозичила з тих східних ласощів, достосовуючи ці запозичення до своїх смаків та знаних продуктів. Розмаїті пундики й шулики, облиті медом та маком, пряжені пампушки, вергуни, облизні й пухкеники та завиванець із розтяжного тіста — капама — ось далеко не повний перелік давніх українських ласощів, які виникли, завдячуючи до певної міри солодощам Сходу. Тісто на капаму робили прісним, для кращого розтягування додавали оцту, а потім, розтягнувши до товщини цигаркового паперу й скропивши маслом, начиняли розмаїтими начинками: яблуками, вишнями, маком або й сиром. Капама була запозичена зі східної, найімовірніше, з турецької кухні.

Цікаво, що під впливом німецької, а точніше австрійської кухні, де це печиво почали називати струдлем, ця назва поширилась і в нас. До речі, чи знаєте, що слово «струдля» дослівно перекладається, як коловерть, вир?

До Святої вечері можна приготувати особливу капаму — струдель з начинкою із сушених фруктів.

Для тіста потрібно взяти склянку борошна, по ложечці оцту (або розчину лимонної кислоти) та горіхової олії, щіпку соли. Не дивуйтеся, що на це тісто потрібно так мало продуктів: коли ви його розтягнете, то може виявитись цілком протилежне. Борошно змішати із сіллю, просіяти на стільницю горбиком, посередині зробити ямку. Влити туди теплу воду, оцет та олію і спершу ножем, а потім руками замісити тісто, трохи тугіше, як на вареники. Вимішувати його доти, старанно вибиваючи об стільницю, аж поки у ньому з'являться пухирці повітря. Тоді тісто залишити на стільниці, накривши його теплою мискою на годину. Щоб воно не вихололо, поставити на миску посудину з теплою водою.

Тим часом приготувати начинку. Родзинки, порізані смужками сушені сливки та абрикоси залити на 25 хвилин солодким вином, а потім відцідити.

Горіхи та мигдаль дрібно посікти. Підсушити на пательні на маленькому вогні до рум'яна, охолодити. Порізати різні цукати: помаранчеву шкірку, кумкват, вишні. Фініки позбавити кісток і також порізати тоненькими смужками. Змішати усі фрукти та горіхи.

Зігріте тісто поділити на три частини. Кожну розкачати якомога тонше. Для цього розкачати спершу валком корж, потім перенести його на сервету, посипану борошном, і руками поволі розтягати тісто з усіх боків. Щоб це було легше зробити, під сервету треба підкласти глибоку велику тарелю, перевернуту догори дном. Як тісто буде достатньо тонке (таке, щоб через нього було видно візерунки на серветі), залишити його на 20 — 35 хвилин, аби воно трохи підсохло, тоді тісто

легше згортається. Потім висохлий пласт кухарським пензликом чи пір'ячком змастити олією та накласти на нього відповідно третю частину начинки. Начинку посипати тертими сухарями або меленими горіхами і закрутити капаму, піднімаючи догори край сервети. За допомогою цієї ж сервети перенести капаму на змащену олією бляшку (тут, можливо, треба попросити когось зі своїх рідних про допомогу). Бляшку добре було б застелити пергаментним папером. Верх капами також змастити олією (найкраще тут підходить горіхова). Проколоти у деяких місцях виделкою. Пекти у нагрітій до 200 градусів братрурі 40 хвилин. Коли капама зарум'яніє, змастити її олією вдруге. Ще теплу капаму посипати цукровою пудрою. У такий спосіб можна спекти ще дві капами.

Капама — струдель з горіхово-фруктовою начинкою

Тісто:

1 склянка борошна
3 ст. ложки води
по 1 ч. ложечці оцту та олії
щіпка соли

Начинка:

200 г мигдалю
200 г горіхів
200 г родзинок
100 г сушених сливок
100 фініків
100 сушених абрикосів
100 г цукатів
1/2 склянки олії для змащування
200 г цукрової пудри для посипання

Кілька слів хочеться сказати ще й про улюблені пампушки, святкове печиво зимового циклу. Колись вони належали до найсмачніших страв свят-вечірнього столу, тепер пампушки можна вважати більше різдвяним печивом, тобто таким, яке більше споживають на Різдво. Як так сталося? Щоб відповісти на це питання, треба пригадати, коли і чому саме виникли ці ласощі.

Хоч сам спосіб глибокого смаження був запозичений зі східної кухні, але що стосується пампушків, то можна простежити багато відмінностей. Перш за все пампушки є виробами з дріжджового тіста. Очевидно, що виникли вони тоді, коли при випіканні хлібів залишалась якась частина тіста. Аби використати усі залишки, господині виробляли з них маленькі катульки (як для вареників), а оскільки піч була зайнята хлібами, то ці катульки смажили або у смальці (для скоромних днів), або на олії (для днів пісних). Потім ці пряжені пампушки посипали цукром чи поливали медом і споживали як ласощі. Господині часто готували пампушки для дітей і до Святої вечері.

У XIX столітті під впливом віденської кухні тісто для пампушків почали робити здобним, тобто таким, до якого додавали яйця, масло та вершки. Хоч їх спочатку смажили до инших святкових оказій, а зокрема до другої Вечері напередодні Нового року, та згодом такими здобними пампушками, котрі були значно смачнішими від старовинних, хлібних, воліли ласувати й на Різдво. На Вечерю вже їх не подавали, лише дозволяли їсти пампушки малим дітям та частували колядників.

Отож, у багатьох родинах передріздвяні приготування не обходяться без смаження пампушків, стаючи своєрідною забавою для цілої родини, викликаючи багато радости й сміху.

Як у кожного печива, у вдалих пампушків є свої маленькі секрети. Перший секрет полягає у тому, щоб, розвалковуючи тісто, підсипати борошном лишень з одного боку, від стільниці. Тобто, частину тіста розвалковуєте, накладаєте начинку на позначені кружальця однієї половини, накриваєте другою, а потім склянкою вирізаєте пампушки. Важливо, щоб в середині пампушки, окрім начинки, не було борошна, через яке ці тістечка

можуть розстріскуватися у гарячій олії чи смальці. Наступні два «пампушкові секрети» пов'язані між собою. Треба, щоб усі вже вирізані пампушки добре виросли, вистоялися (не менше 15-20 хвилин), бо не вистояні пампушки будуть надмірно наростати в олії, від чого можуть знову ж таки потріскати. Разом з тим, треба стежити, щоб пампушки, вистоюючись, не пересохли. Тому треба їх викладати на дощечки здаля від джерела тепла та протягів і старанно накривати легкою серветою. Перед опусканням до гарячої олії треба здмухнути з них зайве борошно, бо воно підгорає на дні баняка. Ця посудина має бути з грубим дном та низькими боками, олії слід наливати не більше половини, щоб пампушки вільно плавали, а олія не виті-

кала з баняка чи ринки.

Відповідною температурою для смаження пампушків вважається 180 градусів. Якщо ми смажимо у фритюрниці, то там є термостат, коли ж у звичайному баняці, то це перевірити можна за допомогою маленького кубика хліба: він має стати коричневого кольору за 40 секунд. Тоді пампушки, опущені до гарячої олії, не лежатимуть на дні, вбираючи її, а відразу спливуть на поверхню. Час смаження залежить від величини кульки з тіста, але приблизно по 4-5 хвилин з кожного боку. Під час смаження пампушків баняк можна накрити, потім відкрити, перевернути тістечко і вже не накривати. Тоді пампушки посередині будуть мати білий обруч. Витягнувши пампушки, розкласти на паперові рушники, щоб стекла зайва олія, і ще ледь теплими посипати цукровою пудрою. Щоб пампушки не вбирали в себе багато олії, до тіста і до самої олії додають будь-який алкоголь. Додаючи спирт до олії, треба бути дуже уважним, щоб не обпекти рук, бо гаряча олія «вибухає» від додавання холодного спирту, а крім того, спирт легко займається.

Пампушки

1 кг борошна
100 г дріжджів
1/2 л молока
100 г масла
8 жовтків
2 яйця
100 г цукру
1/2 ч. ложечки соли
ванільний цукор
1 чарка рому
цукрова пудра
до посипання пампушків
терта рожа (розтерті з цукром пелюстки рожі)
або вишневий джем для начинки
1,5 л рафінованої олії або смальцю до смаження

Щодо цукру, то досвідчені господині вважають, що краще його вжити до тіста замало, ніж забагато, бо через надмір цукру тісто наче розтікається, йому важче утримувати форму.

Здається, це усі «небезпечні рифи» смаження вдалих пампушків, про які ви вже попереджені. Тепер можна перейти до самого перепису.

Приготувати розчину із дріжджів, склянки молока і просіяного борошна до консистенції сметани. Коли розчина виросте, додати до неї решту молока, збиті з цукром та з пакетиком ванільного цукру жовтки та яйця, сіль, ром або спирт, цедру з цитрини. Досипаючи борошно, поволі замішувати тісто. Через 20 хвилин додати розпущене, як сметана, масло. Місити, аж тісто почне відставати від рук. Воно має бути легким і не дуже

густим (рідше, як на булочки). Готове тісто накрити і залишити у теплі, щоб виросло удвічі.

Половину тіста викласти на стільницю і через пергаментний папір розвалкувати до товщини 1-1,5 см. Знявши папір, легко склянкою зазначити кола на одній половині пляцка, ложечкою накласти начинку рівно посередині кожного пампушка, накрити другою половиною і вирізати пампушки. Перевірити, чи усі пампушки добре заліплені. Склавши їх на дощечки, посипані борошном, накрити і залишити, щоб вони гарно виросли. Так поступово виробити усе тісто.

Нагріти у ринці олію з чаркою спирту, вкладати пампушки і смажити. Готові пампушки розкласти на паперові рушники, а коли вони вистигнуть, посипати цукровою пудрою.

Вино до різдвяного столу

Надходить час торкнутись делікатної теми алкоголю на різдвяному столі. Є щонайменше дві протилежні думки з цього приводу. Одна дозволяє абсолютну свободу, друга натомість не вважає доречним появу на цій винятковій Вечері будь-якого алкоголю. І, як кожна крайність, вони, на нашу думку, є помилковими.

Щоб відповісти на це питання, спершу потрібно з'ясувати, як колись ставилися українці до алкоголю під час найважливішого свого свята?

Цілком зрозуміло, що дотримуючись традиції, в народі старанно оминали міцні хмільні напої, бо, за звичаєм, уся Вечеря була завершенням передріздвяного посту Пилипівки, тобто пісною, а отже, без алкоголю. Особливо ця заборона була доречною, коли до Святої вечері сідали, окрім дорослих, ще й наймолодші члени родини. Хоч колись алкоголь (маю на увазі горілку) не мав теперішньої міцности, не вважалося гідним схвалення ставити на столі оковиту під час Вечері. Инша справа давні народні трунки — мед, пиво та вино, які в поміркованих кількостях веселили серце і вважалися добрими. Але й вони не повсюди і не для всіх призначались у Святий вечір.

Такі погляди відобразилися в численних старовинних народних колядках. Наприклад, у цій, яку подає у своєму збірнику «Народні пісні Галицької і Угорської Русі» Я. Головацький:

Ходить сам господар по світлиці,
Ставить столики у три рядочки,
Кладе убруси всім шовковії...
...Просить Боженька на вечерейку.
Посадив Бога посеред стола,
Святу Пречисту при другім столі,
Усі святиї та коло неї;
Приймає Бога зеленим вином,
Святу Пречисту — солодким медом...
...Усі святиї — пінним пивом,
Свою челядку — чистов водов
І сам п'є воду з своєв женов;
Світить їм сонце во єдно віконце,
Ясниї зорі світять довкола...

В другій колядці господар сидить коло столу, на котрому стоять три срібні кубки:

...В першому кубці медок-солодок,
В другому кубці — піннеє пиво,
В третьому кубці — зелене вино.
Медок-солодок для пана того,
Піннеє пиво для жінки його,
Зелене вино для його діток...

Мед, пиво та вино згадуються також і в иншій колядці з подібним мотивом, де медок-солодок призначається на челядоньку, «багрове пивце — на колядочку, зелене винце — та й до церковці...».

Отже, як бачимо, пиття горілки довгий час вважалось у народі поганим звичаєм, натомість слабкі напої, котрі ще й сприяли травленню, народна мораль сприймала позитивно.

Наведені колядки — свідчення сивої давнини. Поступово часи змінювались, змінювались і звичаї. Зважаючи на дорожнечу ставлених медів та шляхетних вин, ці напої згодом все рідше

почали з'являтися на столах простого люду. Вони стали, так би мовити, візитною карткою вищих заможних верств населення, котрі до Святої вечері намагались подати якомога цінніші ґатунки вин, підкреслюючи її значущість. Це передовсім були вина угорські, італійські, іспанські та французькі. Оскільки до Вечері подавали щонайменше дванадцять страв, більшість із яких були рибними, шляхта, добре знайома з європейським етикетом, намагалась наслідувати його, подаючи дорогі білі та червоні вина до риби, а на завершення Вечері, до десерту, — солодкі десертні. Церква дозволяла помірковане вживання вина, бо ж саме вино освячувалося до причастя.

Простий люд при різних святкових оказіях міг дозволити собі значно дешевші напої: пиво та наливки, які виготовляли з горілки та розмаїтих фруктів. Попри те, що селяни, міщани та дрібна шляхта охоче вживали названі трунки, на різдвяному столі згідно зі звичаєвими міркуваннями ані пиво (котре тепер значно міцніше, ніж давнє, бо до нього почали додавати хмелю), ні горілка (як колись власне називались наливки та настоянки) не стояли. Ними частувались на другий день Свята, але не у Вилію, як ще подекуди називали Святий вечір. Чим це пояснювалось? Насамперед відчуттям надзвичайного значення цього особливого часу, величної містерії прослави Бога, котрий народжується, від імени всього сущого на землі. Алкоголь не був сумісний з цим важливим завданням людини, ба, навіть стягав кару за таке зневажливе ставлення до святої справи. Здавалося б, прості речі, але в цей незвичайний час очікування всієї природи на народження Сина Божого, вони отримували величезне значення, кожна дія ставала дійством, звичайне споживання їжі — освяченням. Благословення сходило в цей час на людей, на худібку, з якою також ділились стравою, та усі рослини на увесь майбутній рік, а цим легковажити, звичайно, не випадало.

Засади народної моралі були надзвичайно міцними і настільки вкоріненими, що й дотепер у найбільш традиційних осередках, на Гуцульщині, скажімо, свято дотримуються дідівських звичаїв.

Отже, як бачимо ставлення народу до вживання чистої горілки та напоїв з горілчаною основою у Святий вечір було різко негативним.

Але вітер історії, що віяв над патріярхальним трибом життя українського народу, селянського у своїй основній масі, приніс нові, часом просто кардинальні зміни. Не будемо докладно зупинятися над причинами та наслідками цих змін, бо не вони є нашою метою. Зупинімось над питанням, яке нас надзвичайно цікавить: як сьогодні вирішити цю, так би мовити, моральну дилему, а саме: чи відповідає вживання алкоголю на Вечері засадам сучасного християнина?

Після періоду значного збайдужіння (можливо, не на всій території України) спостерігається велике зацікавлення своєю традицією, повернення до її чистого струменя.

За час панування тоталітарного режиму держава була зацікавлена в ослабленні (а, може, навіть знищенні) тієї внутрішньої сили, в котрій акумулюється сутність народу. Засобом знищення, нелюдським за своєю суттю, стало спрямоване поширення пияцтва. Хоча наша країна має багато районів з виноробною культурою, але їх розвиток не отримував належної підтримки та популяризації. Традиції виробництва вина і його споживання, котрі значною мірою розвинула українська шляхта, були безжально знищені. І лише тепер Україна вповні відчуває свій потенціял, стаючи в ряд виноробних країн.

Вертаючись до нашого питання, можна окреслити два погляди: цілковитого усунення алкоголю з Вечері, і — виключення горілки та пива як напоїв, котрі негативно впливають на людську свідомість, принижують гідність важливої події в житті української християнської родини.

Щодо присутности вина на цьому величному Святі, то й тут потрібне відчуття міри і такту. Це споживання має бути обмежене та не спонукальне. Жодних тостів чи заохочувальних промов, звичайно, не повинно бути, як не повинно бути й того, щоб вином частувались діти. Культура пиття вина (а у Святий вечір зокрема) полягає перш за все в тому, щоб підкреслити

смак страв, створити невимушену теплу атмосферу спілкування, а також піднести значення свята як особливої події.

Усвідомлюючи, що сьогодні більшість з нас лише розпочинає пізнавати усі тонкощі споживання цього шляхетного трунку, треба докладніше зупинитися на загальних характеристиках і правилах.

Перш за все треба сказати, що більшість традиційних страв Вечері самі по собі є викликом для будь-якого вина, бо дуже не легко їх гармонійно поєднати. Тому, складаючи меню, маємо так підібрати страви та напої, щоб не принести більше шкоди, ніж користи. Наприклад, до традиційних оселедців, маринованих в оцті чи в олії, до різних закусок на кшталт консервованих грибів, квашених огірків, помідорів або «цвіклів» вина взагалі не подаються, їх краще запивати водою чи узваром. Із закусок з вином добре поєднується кав'яр, тобто ікра, вуджений лосось та салат з уже згаданими оселедцями. Це можуть бути сухі білі вина або шампанське. Видається, що капуста з грибами, особливо, коли вона присмачена доброю чаркою вина, квасоля та борщ з вушками чи рибна юшка незле компонуються із молодими легкими рожевими та червоними винами, скоріше напівсухими, ніж сухими. До фаршированої чи запеченої риби смакуватимуть сухі білі або червоні вина, що більшою мірою залежить від соусів.

Взагалі сучасні смаки щодо вина дуже змінились. Колись панувало залізне правило — до риби, птиці й телятини подавали тільки білі сухі чи напівсухі вина. Тепер це правило не звучить так категорично. Суть сучасної засади подавання вин залежить від того, який спосіб нам більше до вподоби: чи вино має доповнювати страву, чи контрастувати з нею. Тому до риби чи овочевих, а також борошняних страв можна подавати і червоні сухі та напівсухі вина, для котрих характерна більша насиченість та терпкість. Керуючись сучасними поглядами, можемо обирати собі вина згідно своїх уподобань. Просте легке столове вино, «vin de table», може бути прикладом поширеного напою на родинних чи товариських зустрічах.

Тепер не завадить пригадати загальновідому класифікацію вин:

1. *З огляду на колір:* білі, рожеві та червоні;

2. *З огляду на повноту бродіння:* столові (сухі, напівсухі й напівсолодкі), солодкі десертні, міцні та ігристі;

3. *З огляду на термін витримки:* ординарні (молоді без витримки), витримані (витримка перед розливанням не менше ніж 6 місяців), марочні (витримка не менш ніж 18 місяців), колекційні (марочні з додатковою витримкою у пляшках не менше ніж 3 роки);

4. *З огляду на склад сортів винограду:* сортове (основний сорт, плюс 12% инших сортів, гармонійно поєднаних із основним) та купажне (суміш різних сортів винограду).

5. Окрім того, усі вина поділяються на тихі та ігристі. Як можна здогадатись із самої назви, тихі — це столові і витримані, ігристі — це шампанське.

Ця класифікація використовується в основному в написах на етикетках вітчизняних вин або в перекладеній інформації на пляшках імпортованих вин. Написи на етикетках імпортованих вин бувають найчастіше за все французькою мовою, рідше — італійською, німецькою чи іспанською. Про що ж вони розповідають?

Якщо розмістити вино у вигляді умовних сходинок, то ця картина приблизно виглядатиме так:

1. На найнижчій сходинці перебувають столові вина «vin de table» (Франція), vino de mesa (Іспанія), Deutscher Tafelwein (Німеччина), vino de tavola (Італія);

2. Сходинка вище — вина з поданим географічним районом походження, тобто: vin de pays, vino de la terriera, Landwein, IGT-vino da tavola;

3. Найвище стоять вина із застереженою назвою: Appellation Controlee (AC) і Appellation d' Origine Controlee (Франція), DOC і DOCG (Італія), DO і DOCa (Іспанія), QbA і QmP (Німеччина).

Иноді на етикетці можна побачити слово reserve. Означає те, що вино було довше витримане у бочках перед розливом. Слово premium досить вільно вживається у виноробстві і означає, що вино може бути навіть кращим від того, яке обіцяють написи.

Зазвичай на етикетках усіх вин зазначається рік збору винограду (cru — дослівно означає збір, grand cru — окреслення вина найвищого класу), з якого воно виготовлене, і де було розлито. Напис: «mis en bouteilles au chateau...» свідчить, що вино було розлито там, де виготовлялось, а напис «bouteilles par...» означає, що вино розливав посередник.

Оскільки тихі вина переважно є сухими, це окремо не зазначають у написах. Винятком є вина шампанські, до яких після другого бродіння додають незначну кількість розчину цукру. Ця кількість і визначає різновид вина: сухі — brut, sec, tres sec; напівсухі — demi sec; напівсолодкі — demi doux; солодкі — doux.

Для того, щоб мати змогу відчути повноту смаку та букету (аромату) вина, треба знати, що форма та величина келихів також впливає на процес дегустації. Ідеальним келихом до вина вважається такий, котрий має: ніжку — щоб взяти певніше його в руку, не зігріваючи вмісту; кшталт тюльпана із легко звуженими краями — щоб аромати не могли швидко вивітритись; безбарвне та тонке скло — щоб мати змогу краще милуватись кольором та консистенцією вина; ємність — біля 220 мл (0,22 літра); бути завжди наповненим лише на 1/3 келиха, щоб мати змогу надати вину обертального руху, не ризикуючи при цьому розлити.

Наприкінці зазначимо, як краще споживати вино, аби не змарнувати його смаку.

Поширена думка, що червоним винам найкраще відповідає кімнатна температура. Так, звичайно, але це стосується температури старовинних замків. Температура сучасних помешкань для вин є однозначно зависокою. Червоне вино з температурою 21 — 22 градуси буде мати млосний, позбавлений бадьорости смак.

Більшість добрих червоних вин полюбляють температуру не вищу, ніж 16-18 градусів. Звичайні столові вина потребують

температури ще нижчої. Витримана 20-30 хвилин у холодильнику пляшка простого каберне значно покращує свій смак.

Білі вина охолоджуються зазвичай більше від червоних. Вина високої якости — до 14-15 градусів, молоді й прості (недорогі) — до 10-12.

Щоб підкреслити винятковість та значущість Святого вечора не обов'язково вибирати найдорожчі вина, французькі чи італійські. Тепер ринок пропонує дуже широкий вибір добрих вин. Це, окрім вітчизняних, молдавські й грузинські, з тих дальших — вина Чилі, Бразилії, Південної Африки, Австралії. Треба лише не поспішати, зважити на всі нюанси — щоб потім створити неповторну вишукану атмосферу, той особливий настрій, котрий приходить до нас у це величне і радісне Свято.

Меню до Святої вечері

До кожного Різдво і Святий вечір приходить у неповторний, особливий спосіб. Для одного цей час починається із запахом свіжоспеченого хліба, для другого — пахощами сіна та ялинки, ще для инших — найперше, що невловимо пов'язане з різдвяними споминами, — це чарівні звуки рідних колядок.

Тихо-тихо підкрадається зимовий вечір. Надворі — ані шелесь, дзвінка тиша наче нависла над вулицею: усі по домівках ладять Вечерю. Ось докипає борщ, доліплюються останні вареники. Голубці сичать, стікаючи на кухонні блати чи пальники, шкварчать на пательнях шматки риби.

А стіл уже застелено і притрушено сіном. На столі неначе розквітло літо, сповиваючи нас усіх своїм духом і гарячим сонцем. Ми з сестрою раз у раз вирівнюємо тарелі, котрі стоять похилившись, підмощуючи сіно, але даремно.

Останнє наше завдання: полічити усі страви, чи за цим разом їх знову є дванадцять. Рахуємо, сповнені неймовірної важливости цього моменту, наче від цього залежить доля цілого світу. Та, ба — до омріяної кількости усіх страв не вистачає! Страх бере, що потрібно буде іще знову готувати якусь страву, а зірка вже зійшла, і треба швидше сідати до столу. Починаємо спочатку, за цим разом хитруючи: зараховуємо до свят-вечірніх страв і квашені огірки, і гриби в оцті, і часник, зубці котрого розкладені по столі, і навіть хліб. О, за цим разом усе збігається, і звичаєм визначена кількість страв дотримана. Можна приступати до Вечері.

У багатих шляхетних родинах рахували виключно страви гарячі. Їх мало бути конче дванадцять. Такий дріб'язок, як оселедці, гриби в оцті чи узвар до рахуби не входили. Головний акцент становили розкішні осетри, величезні соми та щупаки, які цінувались найбільше. Окрім простішого борщу з вушками, обов'язково мали бути ще зо дві вишукані юшки: рибна й мигдалева. Тільки тоді високі гонори були вшановані. Коли ж якийсь дідич прагнув бодай для ока дотримати звичаю і приготувати

старовинну капусту з горохом чи кисіль, то ці страви служили лишень декорацією: ніхто їх не куштував, і так неторкнені пізніше віддавались челяді.

Дрібна шляхта та міщани більше дотримувались дідівських звичаїв. Якісь страви були просто обов'язкові, инші вибирались довільно. Серед обов'язкових були завжди кутя та узвар, для решти була конечна засада: риба, гриби та овочі, а для омасти — олія.

Селяни дідівський звичай шанували свято. Обов'язковими стравами були, як і для усіх, кутя та узвар. А крім цих двох, на Вечері мусили бути кисіль, голубці, книші чи пироги, вареники та капуста з горохом. Решту страв вибирали довільно.

Цікавий підбір страв на Вілію, як ще називали Святий вечір, пропонувала у кухарській книжці, виданій у Львові у 1926 році, Марія Охорович-Монатова. Меню поділялось на скромні та багаті, поставні. Як у тих, так і у тих Вечерях були присутні по дві зупи. Одна з них чомусь конечно мусила бути мигдалева. Мабуть, тому, що мигдаль тоді вважався вершиною вишуканости. Не маю нічого проти мигдалю, але за переписом до зупи з нього вживались вершки та збиті з цукровою пудрою білки. Цим насамперед пояснюється те, що ця зупа не набула великої популярности в українських родинах, де засади Святого вечора були значно аскетичніші від польських. Крім зуп, Охорович згадує про три головні рибні страви. Різниця скромних і поставних меню полягала перш за все у ґатунках риб й овочів. Якщо скромніші меню пропонували капусту, сушені білі гриби, горох та квасолю, то поставні — броколі, каштани та трюфелі, якщо перші задовольнялись лином та судаком, то другі — щупаком, пстругом, осетром та морськими: тюрбо чи камбалою. Кутя та узвар чи ламанці з маком були на Вечерях скромних, зате багаті пишались французькими кремами, іспанським тортом та галяретою з ананаса.

Варто у цьому зв'язку згадати кулінарну книжку Ольги Франко, котра вийшла у Коломиї 1929 року — тут подано широкий вибір українських традиційних страв з погляду здорового

харчування. Не оминула авторка і пісні страви, серед яких — і розмаїті наїдки з річкової та морської риби, оселедців. Особливу увагу у цій книжці відведено круп'яним та борошняним стравам. І хоч О. Франко не подавала готових рекомендацій, кожна господиня могла з успіхом скласти свят-вечірнє меню, керуючись своїми смаками та родинним призвичаєнням.

Багато чого змінилося від того часу. Змінились наші погляди на здорову їжу, ба, змінилась навіть сама їжа, але засади українського Святого вечора залишились незмінними: ми із задоволенням готуємо до Вечері лише пісні страви, бо саме такі нам у цей час найбільше смакують. Дотримання усіх століттями творених основ, переконань і прив'язаностей нас лише ушляхетнює, сповнює відчуттям причетности до рідної традиції, єднаючи таким чином усі покоління. Усе, що було найціннішим для тих, хто вже відійшов, не втратило своєї цінности й для нас.

На завершення хочеться ще декілька слів присвятити доборові свят-вечірніх страв. Ці кілька взірців не є конечними. Їх можна змінювати та доповнювати на свій смак. Нехай вони лише трішки зможуть допомогти вам увести до свого родинного, роками усталеного, меню інші не менш смачні свят-вечірні страви:

Страви до Святої вечері

1. Борщ з вушками
2. Холодець з коропа
3. Цвікли
4. Оселедці «рольмопси»; пряні
5. Завиванець з квасолі
6. Товстолобик в листках капусти
7. Скумбрія у гірчичному соусі
8. Капуста з грибами
9. Вареники з картоплею, квасолею
10. Підлива грибова «мачанка»
11. Узвар
12. Кутя, тістечка «прінтени»

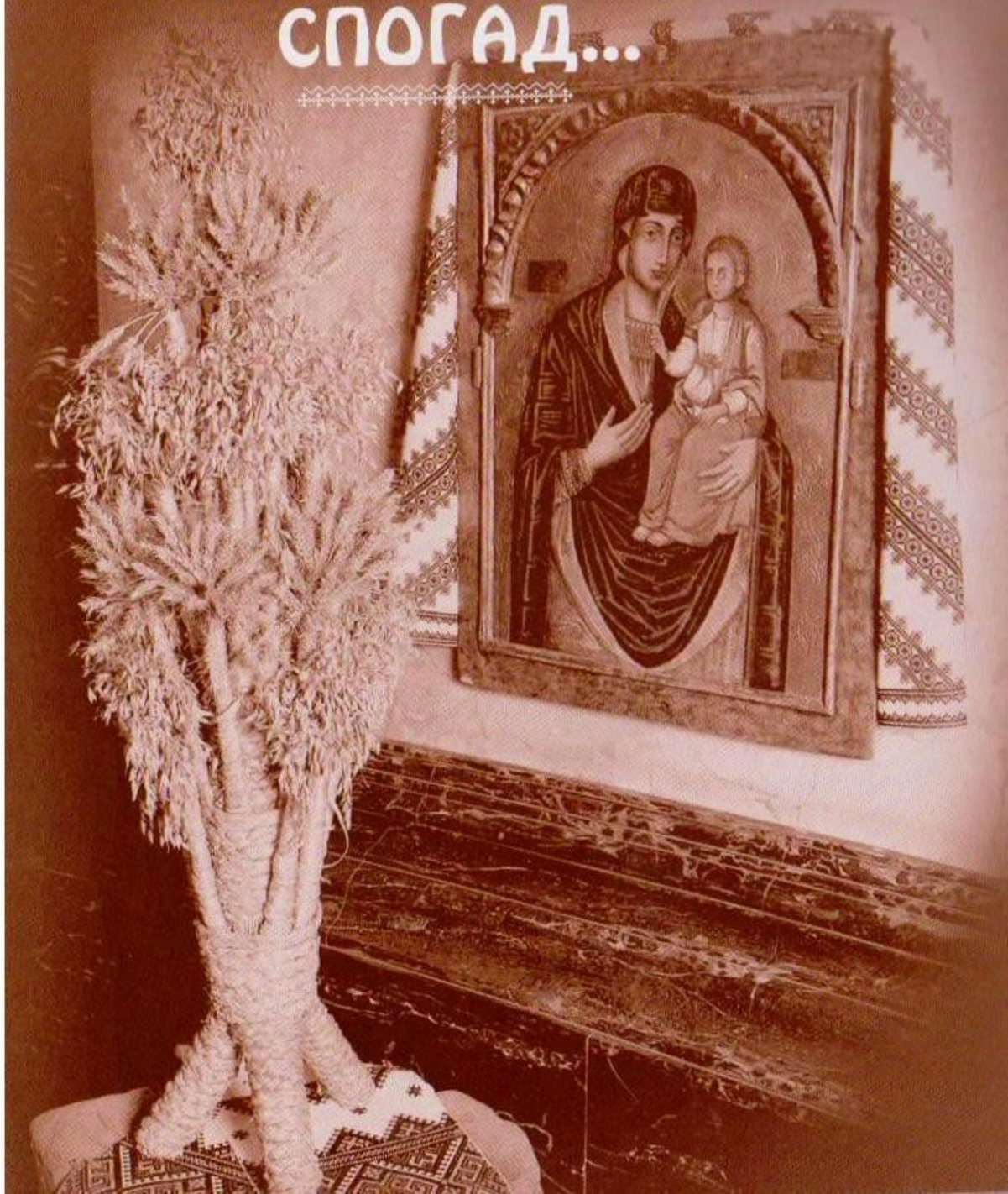
1. Жур пісний
2. Книш з гречаною кашею
3. Оселедці в олії; пряні
4. Пструг (форель) маринований
5. Лосось з кремом авокадо
6. Судак (сула) у цибулевому соусі
7. Капуста з грибами
8. Вареники з картоплею, квасолею
9. Мачанка із сушених грибів
10. Киселиця
11. Узвар
12. Кутя, капама

1. Юшка з грибів з ячмінною кашею
2. Оселедці на яблуках; в медовій заливі
3. Потапці з часниковою пастою
4. Печериці фаршировані
5. Щупак з хроном
6. Хек у мигдалі
7. Вареники з квашеною капустою
8. Мачанка із сушених грибів
9. Голубці з рисом та грибами
10. Кнедлі із сушеними сливами
11. Узвар
12. Кутя

1. Балканська рибна юшка
2. Матіяси у винній заливці
3. Завиванець з квасолі
4. Капуста з горохом
5. Короп або лящ з гречаною кашею

6. Оселедці, запечені з гірчицею
7. Капуста червона тушкована
8. Вареники з картоплею
9. Мачанка із сушених грибів
10. Пиріжки із сушеними грушками
11. Узвар
12. Кутя

ТОЙ НЕЗАБУТНІЙ СВЯТ-ВЕЧІРНІЙ СПОГАД...



«Різдвяні свята – як цвіт з лелії...»

Коли я згадую найприємніші моменти свого дитинства, то вмить постає в уяві Різдво — свято, коли народжується Христос. Тоді, у сімдесяті роки минулого століття, на релігійні свята під церквою чергували вчителі, щоб діти не йшли сюди. У той час несамовитої брежнєвської реакції в нашому селі на Івано-Франківщині, яке розташоване неподалік обласного центру і всього кількадесят кілометрів від серця Галицько-Волинського князівства — Галича, а також княжої резиденції Крилоса, люди святкували, як завжди, так, як це робили їхні діди та прадіди. Комуністи всі потайки споживали кутю, але тільки цього не афішували. На цей час припадають мої шкільні роки, молодша школа, спогади про те, що відбувалося в хаті на свято Різдва. Треба сказати, що етнічно наш Тисменицький район перебуває на межі Бойківщини та Гуцульщини. Хоч люди у Побережжі ніколи себе бойками не називають, але відмежування від гуцулів у ментальності доволі чітке.

Святий вечір приходив як благодать, як нагорода за всі будні, що йому передували. У літній кухні підготовка до свята відчувалася вже кілька тижнів наперед. По-перше, мама квасила буряки, аби зварити на вечерю справжній квашений пісний борщ. Робилося це у глиняному глечику, инколи у звичайній трилітровій скляній банці. Поволі витягалося із літніх запасів усілякі мішечки, вузлики, що ними «завідувала» бабця. У тих вузликах виявлялися сушені опеньки, груші, сливи, квасоля та біб.

Передували святу, звичайно, великі порядки, які мама змушена була влаштовувати посеред зими, навіть білили хату. Так робили усі сусіди. Порядкам у Побережжі надають дуже

великого значення, особливо перед святами, коли все має бути вимите, вичищене, випране.

Кілька днів до Свят-вечора мама не виходила з кухні цілими днями. Бабця допомагала. Я вже приєднувалася насамкінець, напередодні вечері, коли все треба вимити, поскладати, самим прибратися...

Побережани напередодні Святого вечора ходять на цвинтар і на могилах родичів запалюють свічки. Приїжджають усі, хто живе по містах, навіть такі, в кого вже живих з родини у Побережжі немає. Таке враження, що у сутінках цвинтар палає.... У нашій сім'ї класти свічки на гроби ходила я з татом. Повертаємося година п'ята, а вже сутеніє. Я біжу допомагати мамі. Метушня, всюди повно світла. З літньої кухні носимо баняки та тарілки, не боїмося застудитися, хоча частенько пролітає сніг, мороз.

Бабця, причепурена, вже сидить коло печі у святково прибраній кімнаті. Багато вишиття. На столі вишиваний маминими руками обрус, і все инше мамою вишите, таке дороге, рідне, незабутнє. Входить тато із жмутком сіна і каже: «Добрий вечір!». Бабця відповідає так, що всі розуміють, як це все важливо, бере у тата сіно і вкладає під обрус, розправивши. До сіна докладалося ще головку часнику. Сіно дуже ароматно пахне. На столі розкладені тарілки для кожного, три круглі хліби, покладені один на одного, або печені круглі калачі. Ці хліби так були на столі усі свята. Доки мама ще готувала щось подавати на стіл, тато брав простенький керамічний свічник і вставляв туди свічку, часто її обтісував ножем унизу, щоб помістилася. Спочатку мама подавала кутю у великій полив'яній мисці. Це була звичайна пшениця з водою, добре посолоджена цукром, трохи маку. У наших краях її так і називають — пшениця, не кутя. Всі сідали. Електричне світло гасили, тато запалював свічку. Спочатку свічка горить тьмяно, а потім усе світліше. Бабця говорила вголос молитву — «Отче наш» по-церковно-слов'янськи, а також «Богородице Діво». Потім брала ложку і робила на пшениці у мисці знак хреста. Всі сідали і їли. Коли розкладають ложки на столі, треба дуже пильнувати, щоби всім вистачило, бо коли ложки бракує, то погана прикмета: наступного року когось у родині не стане. А коли ложок забагато, то, навпаки

родини прибуде. Такого, щоб клали ложки для померлих, як це роблять у деяких місцях, у нас немає. Всі їли пшеницю. Потім мама давала вареники. Були всілякі: з капустою та картоплею, із сушеними сливами чи повидлом усередині. До вареників инколи готувалася підлива з опеньок, тоді, коли було грибне літо. Після вареників — пісний борщ. Він дуже пахнув перцем та підпалкою з муки, дуже ароматною. Кислі буряки, виварені у борщі, мама брала окремо і заправляла також підсмаженою на олії мукою. Виходило дуже смачно. Того неповторного смаку я вже багато років не можу досягнути. Після борщу ішли голубці. Їх готували з головок квашеної капусти, які кисли разом з капустою у великій діжці у пивниці. Зараз таких діжок вже нема. Головки розбирали на листя за день-два до вечора і вимочували у воді, щоб листя не було надто кисле. Голубці поливалися цибулею, смаженою на олії, а всередині могло бути пшоно або рис, або рис із пшоном разом. Часто мама на Святий вечір пекла завиванці з маком. А ще — пампушки. Мама пекла їх так багато, що вистачало на всі свята. Ті пампушки — то своєрідний символ Свят-вечора у Побережжі, вони були в кожній хаті. Пампушки клали гіркою на підставку на високій ніжці, яку називають «кльош», посипали цукровою пудрою. Мама також варила узвар зі сушених яблук та грушок. Пили також консервовані компоти зі слив, яких у нас у саду бувало дуже багато.

... Ще не закінчили голубці, як під вікнами вже були колядники. Звучали колядки «Нова радість стала» або «На Різдвяні свята». Цю останню колядку я чула тільки у Побережжі:

На Різдвяні свята
всі ся радуймо,
Богові на славу
заколядуймо.
Христос народився
від Діви Марії,
а Різдвяні свята —
як цвіт з лілії.
Вже темная нічка
землю вкриває.
Там Пречиста Діва
місця шукає.
Місця не було,
бо вже все заснуло.
Там Пречиста Діва
місця не знайшла.
І Божого сина
нам народила.
І нашого Спаса
положили в ясла.
Хай серце радіє
тобі, Маріє.

У нас була традиція після вечері колядувати «Бог предвічний». Мої батьки обоє були дуже голосисті, співали завжди в хорі. Цього не забути ніколи.

Моя бабуся, якій ось вже майже сто років, розповідає, як святкували Свят-вечір в її родині, коли була малою. Під стіл клали житній околіт «діда». У кутку — «бабу», такий самий обмолочений сніп. На стіл перед вечерею клали два калачі, один на другий, які стояли так до Нового року. На Новий рік шматок калача спочатку давали худобі. На Святий вечір варили пісний борщ з рибою, оселедцем, який купували в банках у магазині. Варили також вареники трьох сортів: з капустою, з лісницями, тобто із сушеними фруктами, а також з тертою булкою. Суху булку терли на терку, розпарювали окропом, заправляли смаженою на олії цибулею це була начинка до вареників. Готували також горохову юшку з домашніми макаронами. Кутя була рідка, з маком.

Ішли до церкви, а вже на другий день віталися: «Христос ся рождає!»

Марія КРИВЕНКО, письменниця,
село Побережжя Тисменицького району
Івано-Франківської області

Свят-вечір на Уманьщині

Народився я і виріс в селі Коржова Слобода на Уманьщині (у нас кажуть — Гуманьщині).

За переказами, наше село заснував запорозький козак Корж. Заселяли його вихідці з трьох регіонів — Полтавщини, Волині й Покуття — звідти походить і наше прізвище.

Село наше було колись багате, бо люди жили в ньому працьовиті, та й земля родюча, але з приходом радянської влади власні господарства було знищено, багатьох селян «розкуркулили» і вивезли в Сибір. Село пережило два страшних голодомори: в 1932-33 рр. і в 1946 р. Але й пізніше життя в колгоспі не було з медом.

Церкву в селі закрили в 30-х роках. Спочатку у ній відкрили клуб, а потім і остаточно зруйнували. Моя бабця (ми усі кликали її бабка Маріянка) під час голодомору 1932-33 рр. залишилася сама з п'ятьма дітьми. Як сама розповідала, змогла вижити і зберегти родину лише завдяки глибокій вірі в Бога і молитві. Усі релігійні свята в домі справляли під її керівництвом.

Перед Різдвяними святами мама завжди білили хату та прали рушники, згодом їх гарно випрасовували і розвішували у чисто прибраній хаті.

Перед Різдвом обов'язково кололи кабанчика і робили ковбасу, яку запікали в печі, топили смалець, готували кров'янку. Пахощі стояли неймовірні. За день до Святого вечора пекли хліб: прісний для споживання упродовж свят і зі скоромного тіста — калачі, пиріжки, і найголовніший хліб — «Господар». Пиріжки були з вишнями, сиром, а також пекли так звані «вертути» — завиванці з маком і повидлом. Калачі — круглі хліби з діркою посередині виготовляли, сплітаючи в косу три качалки тіста, які скріплювали в коло, або з двох качалок скручених джгутом. Знизу калачі прикрашали смужкою тіста із січеними краями. Це мало вигляд сонечка. Вкінці виробляли і випікали головний

Різдвяний хліб — «Господар». Це був великий прямокутний хліб, по контуру також прикрашений стрічкою з тіста із січеними краями. Зверху, по центру, клали квітку, яку виготовляли зі смужки тіста з посіченими і скрученими у спіраль краями. По кутках ставили чотирьох голубків, а між ними чотири «качки» у вигляді латинської букви S. «Господаря» змазували яйцем і випікали.

Місила і виробляла тісто бабка Маріянка. Здавалося, що перед тим, як почати готувати будь-яку страву, вона проказувала подумки якісь тільки їй відомі молитви, бо ми вже їх не знали. Ні пиріжки, ні калачі, ні «Господар» не споживали на Свят-вечір.

В день, коли мала відбутися Свята вечеря, мама і бабка Маріянка вставали дуже рано і цілий день крутилися коло печі й плити, щоб приготувати страви для свят-вечірнього столу.

Нам, дітям, давали трішки поїсти, а дорослі не їли нічого цілий день.

Ялинки в нас в хаті не було а прикрашали ми олеандр, який ріс у великому горщику. Ще його називали «вербичкою», бо листочки його схожі на вербові. Вішали ми на нього вирізані з дитячих журналів картинки. Инакших прикрас не було.

На Свят-вечір готували пісні страви. Все скоромне, що було приготоване, споживали на наступний день.

Батько заздалегідь готував пшеницю на кутю: її замочували, а потім товкли у ступі.

Першими у піч ставили варити кутю і узвар у чавунних баняках.

З осени разом з січеною капустою заквашували і цілі головки — з цієї капусти готувалися маленькі, «панські», голубці з пшона. Варили голубці у великому чавунному баняку (казані). Взагалі, все, що, готувалося на Свят-вечір, заправляли смаженою на запашній домашній соняшниковій олії цибулею.

Тушкували квашену капусту, варили капусняк з пшоном, ліпили вареники з капустою, бараболею, вишнями. Також мала бути на столі ціла варена бараболя, полита смаженою на олії цибулею.

Варили дуже смачний кисіль із сушених слив і вишень, загущений крохмалем. Страв з грибів не було, а риба була дуже зрідка, бо ніде її було в селі взяти.

Коли на небі з'являлася перша зірка, батько урочисто вносив до хати оберемок зеленого сіна і вкладав його на покутті, у вигляді великого гнізда, куди пізніше встановлював баняк з кутею, на який ставили «Господаря». Ми діти в цей час голосно квоктали. Мама запалювала лампадку перед іконою Богородиці і ставила на стіл всі страви у великих мисках.

Коли вже все було готове, а ми вбрані у чистий одяг, — приступали до Святої вечері. Молитву проказувала бабка Маріянка, а ми в цей час мовчки стояли, відчуваючи велику урочистість моменту. Після молитви батько набирав з баняка кутю у велику миску і заправляв її солодкою водою. Кутя мала бути рідка. Меду і маку до неї не додавали. Меду не давали, можливо, тому, що бабка Маріянка не могла його вживати.

Починали вечерю з куті, а пізніше їли всі решта страви потрохи. Якщо хтось з дітей пчихнув за столом, то батько мав його обдаровувати. Після вечері всі ложки і миски залишалися на столі аж до ранку, щоб душі померлих родичів могли також повечеряти.

Після вечері, ми, діти, за давньою традицією, мали нести вечерю до діда Йосипа і бабусі Онисі (батькових батьків, які жили окремо) та до хрещених батьків. Але, як правило, ми це робили вже на наступний день, 7 січня. Несли загорнутий у хустину калач, а прийшовши, колядували. Після цього в нас забирали калач, пригощали цукерками, печивом, яблуками, дарували сорочку, гроші. Міняли калач на свій, і ми йшли далі. Приносили додому калач з останньої хати, цукерки, дарунки та гроші.

На Свят-вечір ходили колядувати окремо гурти хлопців і дівчат. Їх обдаровували, цукерками, горіхами, яблуками.

В мене назавжди в душі залишилося тепло і радість від спільної родинної вечері, пам'ятаю незрівнянний смак страв, приготованих руками мами і бабки Маріянки. І завжди є трошки гіркоти, що це вже не повториться.

Юрій МЕЛЬНИЧУК, етнограф.
Спогади записала В. Манько

Свят-вечір в Надсянні

Наша родина Чопиків, в якій на той час вже було шестеро дітей, жила недалеко від Перемишля, в с. Дуньковички. Ця територія тепер належить до Польщі. Села навколо Перемишля була цілковито українськими. Дуньковички було великим і культурним селом. В центрі стояла гарна мурована церква, діяла «Просвіта», при ній — бібліотека і читальня, існував хор і самодіяльний театр, в якому брали участь мої батьки. Була школа і навіть «захоронка» (по-сучасному — дитячий садок). Щороку в селі відбувалися фестини, на які з'їжджалася молодь з навколишніх сіл. Під час фестин влаштовувалися концерти, спортивні змагання, ігри, забави.

Батьки були грамотними і свідомими українцями, а також дуже релігійними. Нас, дітей, змалечку виховували в релігійному дусі, і всі релігійні свята ми урочисто святкували.

Але в 1945 році ми змушені були покинути нашу хату. Почалася сумнонозвісна акція «Вісла», і всіх етнічних українців виселяли: когось — на Схід в Радянський Союз, а когось на Захід — на колишні німецькі території. Ми поїхали до Львова. Але в мене залишилися яскраві дитячі спомини про Різдвяні свята у нашому рідному селі.

Це було одне з найулюбленіших свят, яке ми дуже чекали і радісно святкували.

Наша родина була не дуже заможна, але ми, діти, цього не відчували.

Мамуся прибирали гарно хату. Пекли струклю — плетінку з двох кіс, покладених одна на одну, а зверху клали ще джгут, скручений з двох валків тіста і посипали все маком. Пекли також завиванці з повидлом і цинамоном. Варили кутю, узвар, голубці з пенцаку (ячмінної крупи), для яких спеціяльно заквашували капусту головками, варили квас з гречаною крупою і грибами, грибову підливу, вареники з картоплею і капустою.

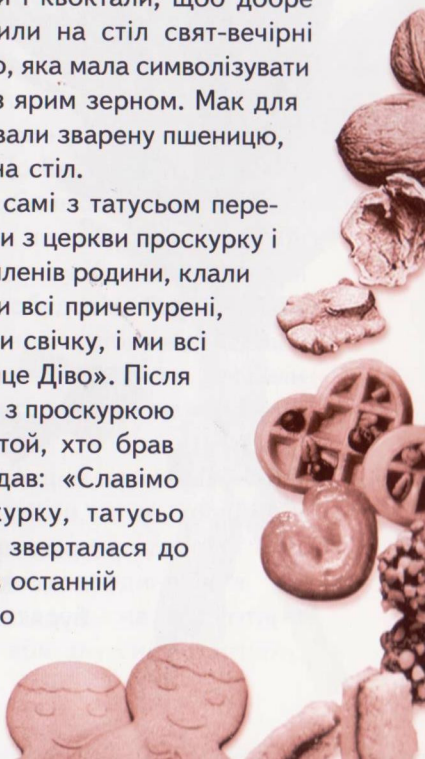
Мій брат Богдан вчився у Перемишльській гімназії і перед Різдвяними святами завжди приносив ялинку та пакуночок зі смачним печивом, які нам передавав вуйко Григорій Подоляк.

Яка то була радість вбирати ялинку! Мамуся купували в магазині личко ангелика, надруковане на папері, а ми дорobляли йому крила і сорочечку. Цей ангелик прикрашав верхівку ялинки. Обгортали горішки позоліткою або фарбували срібною фарбою, вішали яблучка, — свічечки, які потім запалювали на Свят-вечір. Ялинка в нас стояла на підлозі. Але мало хто в селі, крім нас, мав ще ялинку, а якщо і мали, — то маленьку (її підвішували до сволока).

Близько до вечора, коли вже все майже було готове, татусьо вносили до хати дідух — великий сніп збіжжя — і ставили під образами. Пізніше вносили в'язку сіна, що його тонким шаром розстеляли на столі. Потім його накривали білим обрусом. На краї стола під обрус клали зубці часнику, щоб всі у родині були здорові.

Потім татусьо вносили до хати багато соломи, якою встеляли всю підлогу товстим шаром. Як ми тоді скакали і перевертались по цій соломі, при цьому бекали-мекали і квоктали, щоб добре неслися кури. Мамуся в цей час ставили на стіл свят-вечірні страви. Найперше на стіл ставили струклю, яка мала символізувати народженого Христа, і свічку в горняті з ярим зерном. Мак для куті татусьо втирали у макітрі, туди додавали зварену пшеницю, цукор і мед, і в цій же макітрі ставили на стіл.

Мамуся нас вбирали у чистий одяг, самі з татусьом перебиралися. Татусьо напередодні приносили з церкви проскурку і ділили її на стільки частин, скільки було членів родини, клали на тарілочку з медом. Коли ми вже були всі причепурені, вставали коло столу. Татусьо запалювали свічку, і ми всі разом молилися «Отче наш» і «Богородице Діво». Після цього підносили до кожного з нас тарілку з проскуркою і говорили: «Христос рождається!». А той, хто брав шматочок проскурки з медом, відповідав: «Славімо його!» Коли вже всі отримали проскурку, татусьо передавали тарілочку мамусі і вже вона зверталася до нього з Різдвяним привітанням. Він брав останній шматок проскурки зі словами «Славімо його» і після цього усіх вітав і бажав



здоров'я, добробуту, усіх гараздів. Після цього всі колядували «Бог предвічний народився», і приступали до святої вечері, починаючи з куті. Пізніше їли квас, голубці, вареники з густим грибовим соусом, запивали узваром. На столі не завжди було дванадцять страв. Їли всі зі спільних мисок.

Під час вечері самі колядували, але колядники не приходили. Як правило, колядувати ходили вже на наступний день.

Після вечері все залишали на столі і ми, діти, лягали спати на підлогу, встелену соломою. Скільки це було радости! Ми перевертались, скакали, сміялися — зовсім не хотілося спати. А коли батьки засинали, сестричка Ганнуся, яка страшенно любила солодке, бігала тихесенько в иншу кімнату і приносила нам по тістечку, яке ми з великим задоволенням з'їдали і вже після цього засинали.

Теофілія МАНЬКО
з родини Чопиків
м. Львів. Записала В. Манько

ВІД СВЯТОГО ВЕЧОРА ДО РІЗДВА

Народні обрядові традиції дуже стійкі. Вони витримують натиск разючих змін у побуті й світогляді народу новітньої доби. Сьогодні в крамницях повно всіляких харчів, серед них — і заморських, у ресторанах та їдальнях багато різних наїдків, проте на Святвечір ми намагаємося приготувати дванадцять традиційних українських страв: кутю, узвар, пироги з бугаєвим молоком (молочком з тертих конопель — ред.), гриби з буряками, голубці, борщ з вушками, мачінку,

квасолю з часничком, квасолю з варом, картоплю, холодець із риби, капусняк з олією...

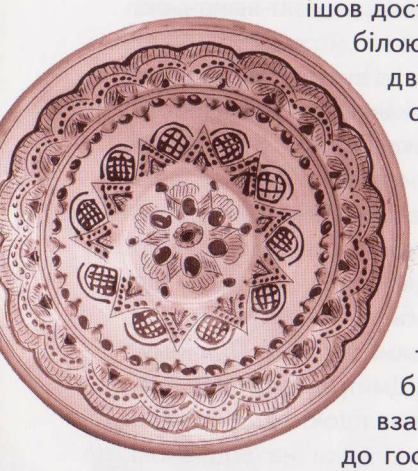
І як сотні років тому, вносимо до світлиці перед свят-вечірньою трапезою дідуха...

За гуцульським звичаєм, цю почесну місію виконував дідусь з онуком (символ неперервности роду як ототожнення стабільности урожаю), а якщо немає дідуся, то тоді вже батько. Коли вони брали дідуха, то вклонялися до нього і мовили в один голос: «Госпидку милосердний, Сонейко красне! З Світлим Різдвом! Тогідь ти дав нам файний урожай, літечко красне, здоров'ічко і багацтво. Тож пошли нам і цего року ще кращий урожай, ще більше маржинки, ще ліпше здоров'ічко і аби нас не бракувало, а множилоси! Пошли нам і усим людем добрим! Амінь!». Причому, як пояснював мені житель Космача Топузєк Дмитро, син Юри, сніп брали житній і саме той, який зав'язали напослідок, коли дожали ниву. Сніп із ниви несли два маленькі хлопчики на відрізкові білого лляного полотна. Коли хтось їм траплявся на дорозі, вони обов'язково вклонялися зустрічному і мовили: «Благословіт диво вусате, несемо Свєта до хати!» Стрічні з пошаною говорили: «Най Пан-Біг благословит і ми благословимо, на щисті, на здоров'ї, на вік довгий, а вам аби нєньо дочекали вінок на голивку класти!». І вже тоді котилася Космачем новина: «До Василє Мотузікового понесли Свєта до хати!» або «Дивітси, до Сеньки Ґалаґанюччиної несут Свєта до хати!». Це означало, що та чи инша родина в селі закінчила жнивувати. Причому Діда (саме так у Космачі називали дідуха) не заносили до хати, а в дашок, добудований до хати, чи в стайню, аби душі предків у снопі боронили худібку від усякого лиха. І аж на Святий вечір дітвак з батьком чи дідусем вносили Діда до хати шанобливо і ставили на покуті лагідно, як весільний коровай, саджали в піч.

Жодна ялинка не може зрівнятися з цим красенем, який нас традиційно пов'язує з нашими предками, а до того ж — утвердження цієї традиції запобігає нищенню природи.

А коли вже Дідух у хаті, застеляла господиня стіл. На Гуцульщині стіл спочатку накривають отавою, на всі чотири кути стола ставлять по головці часнику, аби злу силу відігнати,

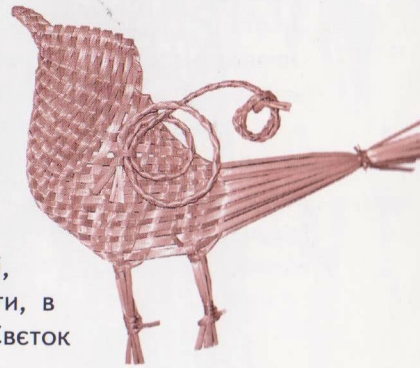
насипають потрішки зерен пшениці та конопель, аби був гарний урожай, ставлять на кожний кут стола по одній монеті, аби зусібіч ішов достаток в оселю, і насамкінець — застеляють білою вишиваною скатертиною. На стіл ставиться дванадцять страв, першим — хліб. Коли страви уже на столі, бере господиня новий полумисок або глиняну миску, за яку не можна торгуватися на базарі, і набирає в цю миску по ложці кожної страви (куті може бути і більше). Зверху ставить калач або хлібину і зав'язує в хустку. В одну руку бере цю вечерю, в иншу — свічку і несе до тої хати, де живе або бідна вдова чи старенький дідусь, каліка чи взагалі убога сім'я. Увійшовши в хату, мовить до господарів: «Христос си Рождає! Як вам си світкує?». Господарі відповідають: «Славімо його! Добре, як вам?». Опісля розв'язує хустину, виймає з неї полумисок з вечерею та калачем, запалює свічку і дає комусь із тих, що є в хаті, мовлячи: «Прошу вас, Полагночко, на вечерю! Хоть не велика, то приймайте за велику!». Жінка, яка бере вечерю, каже: «Велика, велика! Абисте такі, Василинко, великі у Бога були, як цей дар Божий великий!», а після цих слів ставить вечерю на стіл і свічку, вклякає на коліна і молиться за душі померлих, після чого встає, ще раз дякує і запрошує гостю вечеряти з ними. У Космачі здебільшого таку вечерю носять чоловіки або хлопці. І тільки тоді, коли сім'я пошанує своїх предків (понесе за них вечеряти иншій родині), вона, згідно з гуцульськими звичаями, може сідати вечеряти.



А як готують у нас вечерю, то треба в дев'ятьох горшках варити дев'ять страв: борщ, квасолю, рибу, сливки, голубці, вареники пшеничні, вуджені пструги, сушеницю і пшеницю. В. Шухевич твердив, що з кожної страви ґаздиня брала по ложці, замішувала усе разом і, додавши трохи борошна, робила калач і пекла. Ввечері, перед Святою вечерею, брали шутку (гілочку освяченої верби — ред.), яку зберігали від Великодня, свічку, що

була прикріплена до паски, а до того — у мищину потрохи з кожної страви, яка варилася на Свят-вечір, і калач, з усім тим виходили надвір, де вже маржина була зігнана до одної кошари. Надворі треба обернутися в той бік, як іде Сонце, а відтак — говорити: «По перший раз прошу тучу, бурю, чорнокнижників, що град товчут, дуже прошу на тайну вечеру!». А потім мовлять, аби туча, буря, чорнокнижники ішли собі з Богом туди, де птахи не долітають, де кури недопівають, де люди не бувають. Одне слово, це замовляння зводиться до побажання, аби туча-буря оминала селянські городи і полонини та не завдавала шкоди гуцулам у Космачі.

Традиційне обрядове спілкування вимагало на Свят-вечір ні з ким не сваритися, помиритися з ворогами, аби в новому році було мирно в хаті та поза хатою. Усі члени родини також мали бути вдома, аби так цілий рік рід тримався купи, як тримається на Святий вечір. І, врешті-решт, наступає час, коли сім'я сідає вечеряти. Перед цим у нашому селі вклякає на коліна ґазда, за ним — ґаздиня, за ними — діти і всі, хто є у хаті, б'ють разом поклони і моляться так: «Госпідку милосердний, просимо ки щиро, аби-с і тих душ до вечері допустив, що ми їх не знаємо, а їх дожидаємо, що за них ніхто не знає, що вони припадками пропадають, що вони бутинами побиті, дорогами покалічені, пострачувані, московськими голодоморами поморені, в московських катівнях замордовані, чорнобилями потруєні, водами потоплені, зимами присиплені, за яких ніхто не знає лігаючи і встаючи, ніхто не згадає дорогов ідучи, а вони, бідні душі, гірко в пеклі пробувают і цего Світлого Вечера чекают, що у нас у цес вечір молитви великі ідут, що такі душі си найдут, що тоти душі споминут. Ґречно ки, Госпидку ласкавий, просимо, поклони тобі б'ємо і споминаємо усі душі і тоти, шо їх не знаємо! Госпидку, заборони хрестінинску маржинку і мою від звірів, від поганої віри на росах, на водах, на усіх переходах! Дєкуємо тобі, Госпидку, шо поміг дочекати у мирности, в радости та веселости нам цих Різдвєних Свєток



та поможи нам, Госпидку, і усім людем добрим їх у радости відпровадити і нарік других діждати! Амінь!». За цими словами усі встають, сідають за святочний стіл і починають вечеряти.

Особливо бажаним на Свят-вечір у кожній українській родині є гість або просто подорожній, що збився з дороги, бо він, за віруванням наших предків, приносив щастя у дім.

На Гуцульщині і по всій Україні існують стійкі традиції різдвяної трапези. Під час самої Святої вечері всі члени родини повинні їх дотримуватися: у Космачі спочатку споживають кутю, а не голубці чи борщ, відтак — голубці, вареники, холодець із риби або мариновані оселедці, далі — гриби з буряками, квасолю з часничком та оливою, запиваючи узваром. Їдять неспішно, поштиво, багато не розмовляють, прагнуть не виходити з-за столу. Встають усі разом і також моляться. До вечері сідають лише тоді, коли зійшла вечірня зірка. Жінка, у якої померли діти, обов'язково ставить на кожне вікно по ложечці куті, бо душі вночі, за народними віруваннями, приходять ту кутю їсти.

Обряд Свят-вечора чи Різдва органічно поєднується з колядою. Першими забігають колядувати дітлахи. Вони виконують коротенькі коляди, які обов'язково завершуються побажальними словами для господарів. У Космачі, коли діти чи дорослі колядники приходять під ґражду ґазди, запитують лагідно: «Панове-ґазди, ци можна вам заколідувати?». І тільки тоді, коли господар чи господиня із хати скажуть: «Просимо!» — колядники заходять до оселі. Колядники-хлопеніта, колядники-леґіні, колядники-ґазди заходять у хату і колядують у той спосіб, що діти: стають біля порога і співають колядку, а дорослі — засідають довкола столу, на якому обов'язково має бути хліб або калач, і колядують сидячи. Лише тоді, коли віншують господарів — встають. А сповіщають колядники ґаздів про свій прихід у Космачі грою на трембіті, а в селах Брустури, Шепіт трембіту замінюють роги.

Якщо порівняти старовинні гуцульські колядки з колядками инших регіонів, то при всій спільності мотивів впадає у вічі, що у гуцульських варіянтах вітань і побажань є набагато більше. Всі вони цікаві і поетичні, в усіх відчутний дух старовини, відчутна стійкість традицій, від яких віє старовиною, духом наших предків.

Гуцульський колядник поводиться стримано, ґречно, на зразок козаків з Центральної України.

Душею кожної колядницької партії є скрипка, яка допомагає як колядувати, так і співати й танцювати. Колядування у Криворівні, Верхньому Ясенові, Ільцях, Головах, Красноїллю набуло форми народного Богослужіння, бо колядники моляться поіменно за живих і померлих, випрошують у Господа всього необхідного для повноцінного християнського життя, складають подяку, прославляють ім'я Господнє. Не минають жодної хати, бо Христос приходить до всіх і кожного. Тож кожна гуцульська оселя звеселяється колядою.

А відспівавши колядку, у Космачі колядники встають усі разом і бажають господарям, стоячи довкола стола: «Вінчуємо вас щистім, здоров'їм, многа літ, абисте діждали від тепер за рік і до сто рік!»

Дмитро ПОЖОДЖУК, етнограф, журналіст, с. Космач, Гуцульщина

Святий вечір на Чернігівщині

На Свят-вечір перед вечерею батько брав свячену воду, жмутик васильків, що освячений на Маковея, лежав за іконами, й кропив у хаті та у хліві коло худоби.

Як потемніє надворі, сідали за стіл. Вечеря була пісна: ячмінна кутя з медом та узваром, пісний борщ, риба. Дванадцяти страв на столі не було, не було й варенників, калачів.

На покуті стояла «Квітка» — низенький сніп з житніх (рідше — з пшеничних) колосків. «Квітку» робили до Спаса й на Спаса освячували в церкві. Від Спаса й аж до Різдва «Квітка» стояла на покуті, а після Різдва її виносили з хати. Перед вечерею батько стукав у вікно і кликав Мороза: «Морозе, Морозе, іди до нас кутю їсти! А як не йдеш, то й не йди ні на курчат, ні на ягнят, ні на телят, ні на поросят». По тому молилися — читали разом

«Отче наш». Власне, «Отче наш» читали перед сніданком, обідом та вечерею щодня, незалежно у свято чи будень.

Помолившись, вечеряли. Починали з борщу, потім їли рибу, потім кутю з медом та узваром. Трохи куті залишали у мисці, а як закінчували вечеряти, всі клали свої ложки у миску з кутею. Зверху клали паляницю й залишали так до ранку. Вранці дивилися, чи чиясь ложка не перевернулася. Чия перевернута, тому вмирати цього року.

Вранці на Різдво всі йшли до церкви, звісно, не ївши. А повернувшись з церкви, сідали обідати.

7-го січня, на саме Різдво колядували. Матері наказували синам, щоб у цей день довго не гуляли.

Був звичай, що у перший день Різдва зяті приходили до тещі, приносили гостинці, паляниці. А 8-го січня — на другий день — «на Богородиці» до баби-пупов'язки приходили названі «онуки» — жінки, в яких та приймала пологи. Приходили разом зі своїми чоловіками та дітьми, приносили хліб, горілку, гостинці. Сідали за стіл разом, святкували, скільки хотіли. Вважалося, що вони ніби родичі.

Записала Антоніна Піпко з розповіді Івана Яковича СИБІЛЯ, 1923 року народження, с. Красне поблизу Батурина, Чернігівщина

Різдво на Запоріжжі

Моє перше Різдво далеко від рідної хати припало на 1958 рік.

Нас привезли у село Мала Білозерка в запорізькому степу. Зима того року видалася малоніжна, частіше падав дощ, ніж сніг. Чорнозем затягував гумові чоботи так, що можна було босим прийти додому. Та радість від свята народження Божого Сина була велика — ми святкували Святий вечір.

Мама приготувала вечерю, Тато благословив і розділив між нами просфору з медом та побажав

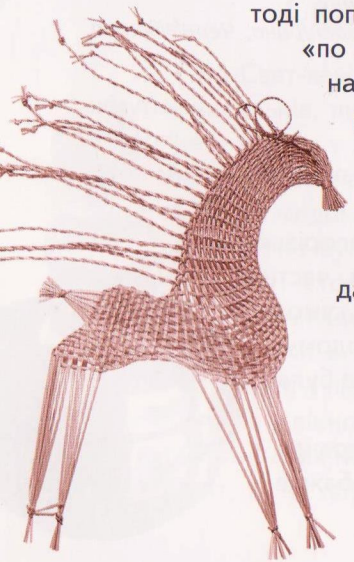
кожному з нас доброго здоров'я і щастя. Ми переколядували всі колядки, що знали напам'ять, а потім усі ті, що були в грубому старенькому молитовнику.

Мені, малій, не сиділося вдома. Так хотілося піти колядувати — так, як колись ми ходили там, «удома», на Івано-Франківщині. В Малій Білозерці не колядували. В селі був звичай носити «вечерю» до родини, до хресних батьків. Ми були чужі і до нас ніхто не приходив. А до сусідньої хати заходили діти. Приносили вузлики з вечерею. Чути було, як вони колядували, точніше, чомусь щедрували: «Щедрівочка щедрувала, до віконця припадала що ти, тітко, напекла, — неси нам до вікна».

Ні! Наші колядки таки ліпші, мені так хотілося на вулицю, так хотілося колядувати. З горя я заплакала. І мама, добра моя мама, спорядила мені вузлик, поклала нашу кутю, грушки з узвару, і навіть пампушки. Я гордо понесла свою «вечерю» до жінки, в котрої ми купували молоко. Це було таке щастя — брести по снігу, перемішаному з болотом, і колядувати під вікном. «Щедрик ведрик, дайте вареник, і грудочку кашки, і кільце ковбаски, а поверх ковбаси три копієчки даси...» — виспівувала я.

Добра тьотка Санька відчинила двері, запросила до хати, відкрила мій вузлик, попробувала всього, похвалила. А тоді попросила, щоб я щось заспівала по своєму, «по западенському». Я вже не ображалася, що нас так називали. Затягла таке рідне «Бог ся рождає»..... Тітка дивуючись слухала, а потім казала: «У нас так не співають». Дала мені зі столу свого почастунку і на додаток не «три копійки», а цілих п'ять.

Дотепер пам'ятаю ту дощову зиму в далеких запорізьких степах і щастя коляди.



Ірина КОЛОМІЄЦЬ,
працівниця Інституту історії Церкви Українського католицького університету, м. Львів

Святий вечір у закарпатському селі Колочава

До Різдвяних свят на Закарпатті, як і скрізь в Україні, готувалися заздалегідь. Білили стіни в кімнатах, прали одяг, щоб усе було чисте і свіже. Прибирали як у хаті, так і надворі, щоб усюди було по-святковому.

У хатах, чи, як казали в цій місцевості, у хижках, на стінах були навішані куповані й розмальовані тарілки — десь до 10 штук. На грядці (жердці, на якій вішали одяг) на двох стінах над вікнами висіли домоткані рушники. Ті рушники готувалися дівкам на придане. Постелі застеляли білим чистим памутовим простирадлом-велагом (з вибіленого конопляного полотна). Зверху клали подушки з гусячого, а частіше, курячого пір'я. А вишивані подушки з чіпками (мережаними фальбанками) — як придане для дівчат — зберігалися в клітьох—коморі, де також висіли верети та літній і зимовий одяг.

Долівку, яка здебільшого була глиняною, притрушували соломою-січкою або отавою.

У день перед Святим вечором удома мали бути всі члени сім'ї. В цей день належало дотримуватися посту. Господар готував вівсяний сніп і клав його на столі або на лавиці в кутку. Перед тим обов'язково ноги стола пов'язували ланцюгом, щоб у Новому році сім'я була дружня і міцна. Стіл накривали вишиваною або тканою скатертиною. У кожному кутку під скатертиною ставили по зубчику часнику, щоб відігнати злі сили. Як розповідає І. В. Маркусь, на стіл стелили газету, на газету — отаву і трохи вовни з худоби, яка була в хліві (щоб не виводилася), а ще — стільки монет, скільки було членів родини (щоб завжди були гроші). Ті копійки кожен зберігав біля себе упродовж року.

Обов'язково пекли спеціяльний хліб, який називався крачуном. Зазвичай він був із житньої або кукурудзяної муки діяметром 15-20 см і висотою 10 см. Його ставили посередині стола і закосичували вівсяними колосками, яких було 3 або 9, а також перед випіканням вставляли в нього зерна квасолі, гороху,

бобу або ядра ліщинових горіхів (символ здоров'я і чоловічої сили). Деколи крачун ставили на лавицю біля вікна, а біля нього вівсяний сніп, бо пшениця не родиться в Колочаві. Той сніп там був аж до бабиного вечора, тобто до 18 січня. Крачун зберігався до Василя, після чого його розрізали і з'їдали — або сам, або разом з якоюсь стравою.

Окрім хліба, у Колочаві на Святий вечір готували 12 пісних страв — обов'язково мало бути варене, смажене, печене, а саме:

пироги-лелеки качані (вареники) з білої муки, заправлені олією та цибулею (якщо був цукор, то притрушували цукром);

голубці з кукурудзяної муки з картоплею, олією, цибулею, грибами, всередині — боби-дзьобачки, посипані з часником. До голубців готували картоплю в лушпинні, солили в ропі (насичений розчин солі);

колачі загинані (завиванці) з білої пшеничної муки — з повидлом домашнім або купованим.

квасолі колочені, або дзьобачки, заправлені олією чи лише посолені з цибулею;

токан картопляний (курудзяна каша, вимішана з товченою картоплею) до квасоль колочених (товчених);

гриби, заправлені ранташом — підливою з кукурудзяної муки, з розсолом, олією та цибулею; гриби їли з картоплею, звареною в лушпинні;

хліб-ощипок (печений на кухонному бляті) кукурудзяний, пізніше пшеничний;

лопатки сушені (шпарагова квасоля); її варили й заправляли олією; був там і часник, цибуля, морква, петрушка;

варена пшениця у зернах, посолена, якщо був цукор, то клали туди і цукру;

узвар — компот із сушених яблук, слив, груш, иноді додавали в компот і цукру;

вино або горілка (хлопцям давали по крапелиночці, а дівчатам — ні).

Отже, посередині стола вже стояв закосичений крачун, а навколо нього ставили 12 страв у великих мисках.

Перед тим, як сідати до Вечері, батько брав дощечку, клав на неї 3-4 жаринки, а на ті жаринки — ладан, виготовлений зі смерекової смоли. Смолу заздалегідь варили в горщику, а як ставала тверда, рубали на шматки і висвячували в церкві, а звідти кожен господар брав для себе. Батько обходив з ладаном довкола стола, набирав у посудину потрохи з усіх 12 страв і йшов з нею та ладаном у хлів, кадив над кожною худобиною. Потім виходив на двір, дивився на небо і просив Новонародженого, аби Господь зберіг його худобу від усякого злого на водах, на переходах, на лежовищах, на пасовищу — на всяких місцях та на обійсті, і всю сім'ю від усякого зла. Ладан і грань (жарини) метав під поріг хліва іззовні, аби ніяка нечистота, зокрема відьми, не зайшли у хлів, а шматочки з 12 страв клав на дровітню і там залишав, аби всяка звірота ішла їсти. Господар виголошував: «Усякі звірі: вовки, ведмеді, олені, кози, дикуни, ходіть з нами вечеряти, бо я вам приніс». Як не було в хаті ґазди, у хлів могла іти і ґаздиня.

Як «нагодував» дику звірину, заходив до хати. Дехто й ладан заносив на бляшці до хати і клав під стіл, щоб пахло під час вечері.

Перш ніж почати Вечерю, ставали перед образами, господар запалював свічку, кропив їжу і всіх присутніх свяченою водою, взятою на Водохреща, після чого усі разом молилися, проказуючи «Отче наш» та Богородице Діво», а потім сідали за стіл. Сідали на стільці, які обов'язково мали бути застелені, бо инакше в новому році всі будуть голі та голодні. Який би не був чоловік бідний, але ставив на стіл склянку з горілкою або вином і всім наливав по крапелинці, кажучи: «Діти і всі у нашій сім'ї, будьмо здорові, щоби нам Бог поміг добре відсвяткувати Рождество Христове і в здоров'ї та радості дочекатися инших свят». Цього звичаю дотримуються і дотепер. На Святий вечір замикали колодку і клали під стіл, щоб таким способом усім позамикати злі, лихі язики. А коли господиня поклала на стіл 12 страв, і разом з иншими сіла вечеряти, то до кінця вечері не дозволялося їй вставати із-за столу, бо инакше квочка буде втікати з яєць і не висидить малих курчат.

Під час вечері не годилося розмовляти, окрім хіба, що про Ісуса, Пречисту Діву Марію, про колядників, яких усі чекали з

хвилини на хвилину, хоча, як правило, їх було небагато, бо в основному колядують на перший і другий день Різдва. Ще на початку 80-х років минулого століття діти, прийшовши колядувати на Святий вечір, казали що то просто репетиція, а колядувати прийдуть завтра. Кажуть, що у Колочаві давніше взагалі не ходили колядувати на Святий вечір, а починали на Різдво десь із 8 години ранку по двоє, троє, четверо у групі, а також по троє-четверо зі звіздою. Коли ходили з вертепом, то в ньому були два ангели, дідо, чорт, два пастирі, що мали палички з дзвіночками. Одягалися у давній одяг «вуйош» — верхній одяг, пошитий з сукна з овечої шерсти. Дідо мав гуню, ангели — білі свити, чорт — маску, роги, хвіст. Дітям за коляду давали гостинці, копійки, паперові карбованці, горішки або фрукти. Першого дня Різдва йшла колядувати й церковна коляда з людей старшого віку (4-5 осіб), у селі могло бути кілька таких груп. Заколядовані гроші віддавали на потреби церкви.

Де були дрібні діти, там на Святий вечір не затримувалися довго за столом — вечеря тривала десь до одної години. Уставали, молилися кожен окремо, гасили свічку, а всі страви залишали на столі, бо вночі на вечерю мали прийти душі родичів. Батько й мати залишалися вдома з малими дітьми, яких вчили добре колядувати, а тоді лягали трохи поспати до 12 години. Старші брати і сестри йшли до своїх друзів, родичів. Якщо збиралася велика родина за столом, то гостилися аж до опівночі, а тоді всі разом йшли до церкви на Всенощну, яка тривала до 4 години ранку.

Як батько мав рушницю, то на Святий вечір виходив надвір разом із синами і доньками (звичайно від 10 років і вище) і стріляв у повітря. Якщо загавкали пси від пострілу або й без нього, то означало що до дівки у м'ясниці прийдуть з того боку сватачі.

Після вечері дівчата ворожили. Ловили курку й несли до хати, клали в одну купку зерно, поруч дзеркало й склянку води. Якщо прийде курка й подивиться скоріше в дзеркало, то казали, що в дівки буде чоловік парадний, не буде хотіти робити, а лише слідкуватиме за тим, щоб на нього всі звертали увагу. Якщо курка почне клювати зерно, то буде в дівки чоловік хазяїн, роботящий. Якщо ж спочатку нап'ється води, то чоловік у дівчини, на жаль, буде п'яниця.

У цей вечір хлопці у селі робили різні смішні речі — бувало, переснують дротом вулицю, щоб дівки попадали, як ітимуть на Всенощну, знімали дерев'яні плоти, ворота і виносили десь далеко. Иноді закривали комин, а драбину відносили далеко від хати і кидали сусідові на город. Також приходили хлопці до дівчат, говорили про всяку всячину, щоб разом дочекатися до Всенощної. Після Всенощної повертались додому, лягали спати на декілька годин, а зранку знову йшли до церкви на літургію. А вже після літургії знову гостилися вдома і йшли колядувати та славити народження Бога.

Інформацію про зимові звичаї та обряди с. Колочави надали В.В.Іваниш (1921р.н.), В.О.Драч (1926р.н.), М.І.Кривляк (1931 р.н.), О.В.Андрусь (1939р.н.), О.В.Шмулига (1943 р.н.), І.С.Фриган (1944р.н.), І.В.Маркусь (1961 р.н.)

зібрав і упорядкував Іван ХЛАНТА,
кандидат філологічних наук,
доктор мистецтвознавства,
заслужений діяч мистецтв України,
Ужгород

Лемківський Свят-вечір

Коляда

Народився Бог на санях
В лемківськім містечку Дуклі.
Прийшли лемки у крисанях
І принесли місяць круглий.

Тешуть теслі з срібла сани,
Стелиться сніжиста путь.
На тих санях в синь незнану
Дитя Боже повезуть

Богдан-Ігор Антонич

Наша родина Роман походить з села Сянічок Сяноцького повіту, Ряшівського воєводства (тепер територія Польщі). У 1946 році нас разом зі всіма иншими мешканцями села примусово депортували з прабатьківської землі на територію тодішньої УРСР. Але де б не були українці, а тим більше лемки, вони завжди святкували всі релігійні свята, незважаючи на жодні заборони.

З особливим теплом я згадую ті свята, які ми святкували на своїй рідній втраченій Лемківщині.

Ми, малі діти (нас було три сестри), з великим нетерпінням чекали Різдвяних свят, а особливо — Святого вечора. Підготовку до свят починалася вже під час посту. Зимові вечори тягнулися довго, повсякчас світити гасову лампу ввечері ми не могли, бо гас (як у нас казали, камфіна) коштував дорого. При світлі ми, діти, разом з дорослими виготовляли іграшки для ялинки, яку ставили у хаті перед самим Святим вечором. З кольорового паперу робили зірки, паперові ланцюжки, горішки загортали у позолітку, виготовляли іграшки з соломи і коралів. Також на ялинку вішали цукерки і яблука. Під час цієї роботи вчилися колядувати і віншувати.

Коли вже наближався час Святого вечора, то було особливо цікаво. Мама поралася біля кухні (печі), старші діти допомагали прибирати у хаті, а батько в той час господарював надворі — годував худобу, наводив лад на подвір'ї і готував околот соломи (це великий сніп вже обмолоченої соломи з пшениці або жита). Цей сніп батько вносив до хати перед самою Святою вечерею, і ставив його під образами. Ще вносив оберемок сіна, яке ми розстеляли на столі, накриваючи зверху білим обрусом. Тато також заносив до хати леміш від плуга і клав його під столом. Це робилося для того, щоб навесні краще оралося і був добрий врожай. Всі були дуже зайняті, бо кожен мав визначену роботу і кожен старався її зробити якнайкраще. Але хоча ми й постили і мали дуже багато роботи, було якось весело, радісно і врочисто.

До свят-вечірнього столу мама готувала дванадцять пісних страв:

1. часник, розтертий з сіллю і олією;
2. узвар із сушених яблук, грушок і слив;

3. кутя з пшениці з маком, медом і горіхами
4. капуста з квасолею, заправлена олією
5. варений горох, заправлений цибулею на олії та цукром
6. перлова каша (пенцак) з сушеними сливами
7. квасоля з сушеними яблуками
8. вареники з різними начинками
9. борщ з вушками
10. грибова мачанка
11. голубці з перлової крупи і квашеної капусти, які у нас називали міґдалами
12. бубальки — маленькі булочки, перемащені зверху маком, що був розтертим з цукром.

Також обов'язково напередодні мама пекла хліб, завиванці з маком, мармолядою (повидлом) і струшлю (струцлю) — солодку булку, яка складалася з двох кіс, більшої і меншої, і джгута зверху. Струшлю клали на стіл, але під час вечері не споживали.

Коли вже всі страви були готові і на небі з'являлася перша зірка, ми вмивалися та переодягалися. Мама в цей час ставила на стіл усі страви. Перед тим вона обов'язково клала на стіл під обрус на кожен кут по зубцю часнику, щоб усі були здорові у родині. Ще вранці батько ходив у церкву і приносив проскурку, яку ділив на стільки частин, скільки було членів родини. Ми підходили до столу, клякали і молилися, просили в Бога здоров'я і дякували за те, що вся родина разом у своїй хаті. Після цього тато запалював воскову свічку, подавав кожному шматочок проскурки і аж тоді ми сідали за стіл і починали вечеряти. Як правило, першим споживали часник, при цьому батько казав: «Не чищу тя до живого, борони нас від всього злого». Після цього переходили до куті й усіх инших страв за

бажанням, але обов'язково треба було попробувати кожну. Наша далека родичка з Одрехова Ганна Сивик розповідала, що під час Вечері, коли починали їсти капусту, їхня мама вставала і говорила такі слова: «Метелиця, попелиця, йди до нашей капустиці, як сьогодні не прийдеш, завтра їсти не будеш» і при цьому вдаряла кожного дерев'яною ложкою по лобі. Це було несподівано і дуже смішно. А Катерина Янко з с. Рябе оповідала, що в них говорили при споживанні капусти так: «Йой, недобра капуста, метелицям попелицям, а нам добра!».

Під час вечері колядували «Бог предвічний», «Нова радість стала» та багато инших коляд, але колядники в цей день до нас не ходили. Жодного алкоголю на стіл не ставили. Після вечері, що закінчувалася молитвою, ми, діти, просили тата, щоб він розв'язав околіт і розстелив його на підлозі. Там, на соломі, ми бавилися доти, доки, втомлені, не засинали. Після вечері страви залишалися на столі, а ложки перев'язували перевеслом, яке робили з соломи, і клали їх на стіл під обрус. А вранці, той, хто йшов порати худобу, виймав ці ложки і розв'язував. Це робилося для того, щоб влітку худоба під час випасання не розбігалася. Перед Свят-вечором худобу годували добірним кормом, а також давали з'їсти по одній бубальці. Після Вечері дівчата виходили на двір і слухали, з якого боку брешуть собаки, — звідти мав прибути до них наречений. Ворожили також на бубальках. Брали кілька бубальок, кожній призначали ім'я дівчини на виданні, клали їх на підлогу і давали з'їсти котові. Котру бубальку кіт з'їдав першу, та дівчина найскорше вийде заміж.

Після переїзду до Львова ми із сестрами до сьогодні зберігаємо прабатьківські звичаї, співаємо лемківських пісень, стараємося не забути нашу говірку, а також передати ті традиції, які були в нас в родині, нашим дітям і онукам.

Емілія ГВОЗДЮК
в дівоцтві Емілія Роман,
Львів

Свят-вечір на засланні в Сибіру

В священичих родинах Галичини Різдво було найурочистішим і найважливішим святом церковного календаря, яке мало теж родинний характер. В ньому брала живу участь Небесна Родина і земна. Небесна Родина в особах Пречистої Діви Марії, Ісуса, Йосифа в оточенні ангелів, пастушків, царів та инших осіб прослави матеріялізувалися у вигляді образків, шопок, вертепів, коляд, звіздарів. Земні родини збиралися на Святу вечерю урочисто і радісно. Це відчуття тихої радости не повторювалося ніколи упродовж року, тільки цього одного, повного символів і тайн вечора. 12 страв, хліб, сіно, свічки, Євангеліє, маленькі кусники просфори з медом, кутя, радісна коляда, деревце ялинки — все було символічним.

Наймолодший член родини слідкував за появою першої зірки, яка давала початок вечері. Найстарший — ділив просфору і складав побажання на рік.

На долю нашої родини випали переслідування Церкви комуністичним режимом. Мої перші спомини пов'язані з післявоєнними 1949-50 роками. Вулиця Некрасова. Ніч. Різкий стукіт в двері. Бабуся відчиняє. Солдати в хату. «Полчаса на сбори. Старуха, скорей!» — це до моєї бабусі, якій було всього 50 років і була шляхтянкою, гарною, як Софія Льорен. Бабуся мовчки одягала нас, сонних малят. Білі райтузики ніяк не налізали на ніжки моєї сплячої трирічної сестрички. Хапали, що бачили: постіль, баньку з молоком, шоколад, посуд. Нас, трьох дітей і бабусю, разом з клунками заладували на відкриту вантажівку. Солдатський чобіт копнув баньку. Молоко розтеклося по машині. На все це дивився круглий місяць і хтось за фіранкою у вікні навпроти.

Потім були вагони... баржа... Сибір. Безкраї ліси, безмежна ріка Об, другий берег якої було ледь видно при гарній погоді.

Наші дорогі батьки і бабуся прикладали багато зусиль, щоб в умовах висилки ми пережили чудо Різдва. Чудом було вже те, що ми усі залишилися живі й знайшлися після тюрем, які відбули батьки. Очевидно Свят-вечір був би дуже бідним, якби не пакунок з України, яку наші родичі спішили вислати перед Різдвом.

Радісний ритуал відкривання пачки з фанери, густо забитої цвяхами, підписаної хімічним олівцем, був неповторним пережиттям. Мама легенько підважувала сокиркою верхню дикту, витягаючи цвяхи. Ми, діти, з напругою і відкритими ротами оточували стіл, на якому відбувалося дійство. Тоді з'являлися мішечки з гречаною крупою, пшеницею, маком, горіхами, родзинками, грибами, сріблястим дощиком на ялинку, слоїчок з медом, старанно загорнений в обрус, декілька скляних бурульок і верхівка на ялинку.

Мама старанно обмацувала рубці на полотняних мішечках і, врешті знайшовши потрібний, сідала легенько пороти лезом шов. З'являвся багаторазово складений папірчик, списаний дрібнесеньким письмом. Вістка від родини — це було найдорожче для батьків, вона давала силу вижити і витримати важкі умови заслання.

Мені запам'яталася в цей Різдвяний Вечір пишна ялинка у відрі, замаскованому килимчиком, притрушена ваткою-сніжком, горішки в позлітках, ангелики з паперу, зірочки з соломки, їжачки з яєчних шкаралупок. З гілок звисав сріблястий дощик «ангельське волосся». На столі, накритому найбілішим обрусом і вишиваною доріжкою, в самому центрі, на соломі, красувалася бабцина плетена штруцелька-калач, в яку було встромлено три свічки. Це символізувало присутність Ісуса. «Я є хліб життя... Я є світло світу.»

Спершу бабуся як найстарша обходила нас усіх від старшого до найменшого з побажаннями і ми, перехрестившись, брали з тарілочки кусник просфори з медом. Обцілувавши усіх, спільно молилися і сідали до столу. Тато читав Євангеліє Різдва, а ми дивилися в миски з червоним борщем, в яких плавали маленькі вушка з грибами. Далі були різні смаколики — вареники з капустою, картоплею, маком, сливками. Накінець була кутя, кращої від якої не було на світі, бо все, що готувала моя бабуся, було замішано на любові. А запивалося усе узваром бурштинового кольору.

Скільки себе пам'ятаю, в родині була традиція запрошувати на Свят-вечір когось чужого — чи подорожнього, чи бідного студента, чи самітню людину. Там, у глухому «рабочому посьолку» Сибіру, з нами на Свят-вечір бували єромонах ЧНІ Смаль і студент Жеплинський, німка бабуся Шварц і лікар Ждан Новаківський. Ділити Святу вечерю з кимось було великою радістю.

Єдині книжки, які захопила бабуся в ту ніч, коли нас вивозили, були молитовник Пресвятої Родини, стрілецькі пісні й колядник. Ці три книжки і стали фундаментом нашого виховання.

А коляда була пречудова! Після вечері нас, троє старших, ішло по хатах і бараках, заробляти колядою на пампухи. І мені, дитині, назавжди запам'яталися очі людей — повні і сліз, і радости.

Леся ЦЕГЕЛЬСЬКА-КРИП'ЯКЕВИЧ,
заступник голови Доброчинного
Фонду св. Володимира, м. Львів

Свят-вечірні страви (покажчик)

Традиційні страви

Кутя 50
Свят-вечірній хліб 54
Струцля 58
Капуста з горохом 62
Квас буряковий 66
Борщ свят-вечірній 67
Вушка до борщу 70
Квас для журу без дріжджів 71
Квас для журу з дріжджами 71
Свят-вечірній жур 71
Книші з капустою та пиріг з гречкою 73
Начинки:
Капустяна для книшів 73
Гречана для пирога 74
Голубці з рисом та грибами 77
Підлива до голубців 77
Голубці з тертою картоплею 79
Тісто на вареники 81
Начинки до вареників 82
Юшка з грибами 85
Галушки до юшки 86
Мачанка 88
Капуста з грибами 89
Лин з капустою 93
Короп, сазан або лящ з гречаною кашею 95
Драглі (холодець) з коропа або лина 96
Щупак або судак з хроном 97
Пструг (форель) зі шавлією або у кминовій підливі 98

Узвар із сушених фруктів 101
Киселиця 102
Пиріжки з грушками 103
Кнедлі зі сливами 104
Цвікли, або бурячки 105
Шухи — гуцульська страва 106
«Слимачки» з оселедців — рольмопси 108
Оселедці у пряному маринаді 109
Матіяси у винній заливці 110
Оселедець у медовій підливі 112
Пструг маринований 112

Страви новітнього часу

Завиванець із квасолі 117
Потапці, або грінки з часниковою пастою 118
Лосось з кремом авокадо 119
Січений оселедець з помаранчами 121

Рулетики з вудженого лосося 122
Салат з печериць та пору 123
Фаршировані печериці 124
Смажені лисички або рижики 125
Балканська юшка з риби 126
Риба в листках з капусти (голубці із товстолобика) 128
Короп, фаршированний маком 130
Короп у вині 132
Судак, тушкований у соці з цибулі 132
Скумбрія у гірчичному соусі «діон» 134
Хек у мигдалі 135
Оселедці пікантні 136
Оселедці з грибами 138
Капуста червона до риби 138
Десерти 141
Прінтени 142
Капама — струдель з горіхово-фруктовою начинкою 143
Пампушки 146

Словничок

ґуст — смак
обрус — скатертина
перепис — рецет приготування страви або печива
бляшка — металева форма для випікання печива
бритванка — металева форма для випікання печива
братрура — піч, духовка
омаста — жир, яким заправляють страви
слоїк — скляна банка
тлустий — жирний
пляцок — пиріг
пательня — сковорода
стільниця — дошка, на якій вимішують і розкачують тісто
лагомина — душе смачна страва
баняк — кастрюля
ринка — широка кастрюля з низькими боками
присмак — смкові додатки, які покращуюють смак страви
вуджений — копчений
родзинки — ізюм
шанець — окоп
кшталт — вигляд, форма
пуделко — коробка
рахуба — рахунок
гонори — гордість
цинамон — кориця
цитрина — лимон

Зміст

Стежина до Різдва
5
Вселенная, веселися
16

НАРОДНІ ТРАДИЦІЇ ТА ЗВИЧАЇ
25

СВЯТ-ВЕЧІРНІ СТРАВИ
43

Традиційні страви
44
Страви новітнього часу
113
Ще раз про десерти
143
Вино до різдвяного столу
152

ТОЙ НЕЗАБУТНІЙ СВЯТ-ВЕЧІРНІЙ СПОГАД...
165

Ольга Вербенець, Віра Манько

Обряди і страви Святого вечора

Відповідальна за випуск Галина Дружбляк
Літературний редактор Люба Кіндратович
Художній редактор Ольга Шингур
Верстка Ольга Шингур

Видруковано з готових діапозитивів
у книжковій друкарні "Колос"
(Свідоцтво серії ДК № 498 від 20.06.2001 року)
вул. Бориславська, 8, м.Дрогобич, Україна, 82100,
тел.: +380 3244 29060, ел. пошта: kolodruk@gmail.com

Підп. до друку 10.07.08. Формат 60x84 1/16.
Гарн. TextBook. Папір офс. Друк. офс. Умовн. друк. арк. 11,63.
Умовн. фарбовідб. 12,03. Обл. вид. арк. 38,83.
Зам. № 707

ТзОВ Видавництво «Свічадо»
(Свідоцтво серії ДК №1651 від 15.01.2004 р.)
79008, Львів, а/с 808, вул. Винниченка, 22
тел. (032) 297-16-33,
e-mail: post@svichado.com, url: www.svichado.com